КОКТЕЙЛИ

SHOUT
SHARE
IT

Annotation

В брошюре приводятся сведения об организации работы, оборудовании и оснащении винных баров, дано некоторое представление о молочном баре. Основное внимание уделено технологии приготовления различных смешанных напитков для винных баров (коктейлей, крюшонов, пуншей, глинтвейнов, грогов), а также разнообразных молочных коктейлей, подаваемых в молочных барах.

- Евгений Вейгелин, Владимир Федоров
  -
  - Что такое коктейль?
  - Винный бар
  - Смешанные напитки для винного бара
    - Крепкие коктейли
    - Десертные коктейли
    - Игристые коктейли
    - Коктейли с фруктами
    - Коктейли с яйцом
    - Слоистые коктейли
    - Крюшоны
  - Пунши, глинтвейны, гроги
    -
    - Пунши
    - Пунши охлажденные (шведские)
    - Глинтвейны
    - Гроги
  - Закуски к смешанным напиткам
  - Молочный бар
    - Смешанные напитки для молочного бара
    - Молочные коктейли
    - Молочные коктейли с мороженым
    - Кисломолочные коктейли
    - Молочные коктейли с яйцом
    - Коктейли с мороженым и газированной водой
    - Лимонады
  - Приготовление коктейлей в домашних условиях
  - Оформление коктейлей
- notes
  - 1
  - 2
  - 3

○ 4

Евгений Вейгелин, Владимир Федоров
Коктейли

Одним из существенных вопросов дальнейшее развития общественного питания является рациональное использование предприятий, создание в ресторанах, кафе условий для проведения досуга трудящихся и молодежи в вечерние часы, организация различных культурных мероприятий. Для этой цели могут быть использованы и бары, которые получают все большее распространение в крупных городах страны, а также на курортах.

Бар — предприятие особого типа. В ассортименте продукции, реализуемой в винных барах, доминирующее место занимают коктейли и другие смешанные напитки. В молочных барах реализуются, в основном различные молочные коктейли.

В настоящей брошюре приводятся некоторые сведения по организации работы и оборудованию баров. Основное место в ней занимает технология приготовления разнообразных коктейлей и других смешанных напитков. Из большого количества имеющихся рецептур (в нашей стране и за рубежом) авторы отобрали и рекомендуют читателям примерно 250 рецептов коктейлей и других смешанных напитков. При отборе рецептур принималось во внимание наличие необходимых компонентов, а также учитывались вкусы различных категорий потребителей.

Предлагаемый перечень рецептур позволит расширить ассортимент коктейлей, реализуемых в предприятиях общественного питания, а также даст возможность читателям приготовлять их в домашних условиях.

Брошюра рекомендуется Управлением общественного питания Министерства торговли СССР в качестве пособия для барменов и других работников баров, ресторанов и кафе.

Что такое коктейль?

Коктейль — наиболее распространенный смешанный напиток. В его состав входят различные спиртные напитки, виноградные вина, фруктовые соки и сиропы, молочные изделия, фрукты и в некоторых случаях ароматизирующие вещества.

Слово «коктейль» в буквальном переводе означает «петушиный хвост». Смешанные напитки с таким названием были известны в Америке около 100 лет назад, их пили во время проведения петушиных боев, очень популярных тогда в этой стране. Для приготовления коктейлей использовали компоненты различной окраски и удельного веса, которые образовывали разноцветные слои, напоминающие расцветку петушиного хвоста. Отсюда, возможно, и произошло название напитка.

В то время мало внимания обращали на вкусовые качества и аромат напитка, так как цель сводилась в основном к тому, чтобы достичь наиболее яркого зрительного эффекта.

В конце прошлого века коктейли стали известны в Европе — впервые они появились на Всемирной выставке в Париже в 1889 г. и были, можно сказать, сенсацией для европейцев. После этого в разных странах стали создавать собственные рецепты коктейлей с учетом традиционных вкусов и на основе национальных напитков, так, например в России с водкой и коньяком, в США с виски, в Англии с джином, во Франции основными компонентами коктейлей являлись ликер и шампанское.

К настоящему времени коктейли и другие смешанные напитки претерпели значительные изменения: более удачно стали комбинировать компоненты во вкусовом отношении, снизилась крепость алкогольных коктейлей (в ряде случаев спиртные напитки входят в состав смешанных напитков в незначительном количестве, играя роль ароматизирующего вещества), появились новые способы оформления коктейлей.

Коктейли подразделяются на алкогольные и безалкогольные.

Наиболее распространенные виды алкогольных коктейлей следующие: крепкие, десертные, игристые, с фруктами, с яйцом.

Помимо коктейлей, к алкогольным смешанным напиткам относятся также крюшоны, пунши, гроги и глинтвейны.

Алкогольные коктейли и другие смешанные напитки составляют основу ассортимента винных баров.

Винный бар

Оборудование винного бара

Винные бары (коктейль-бары) могут быть самостоятельными предприятиями, но чаще их организовывают при гостиницах, ресторанах и кафе. В этих случаях их желательно оборудовать в изолированных помещениях.

Характерной особенностью бара является высокий прилавок-стойка, с наружной стороны которой располагают высокие сиденья (табуреты). Стойка имеет две столешницы: верхнюю, сравнительно не широкую, для подачи напитков сидящим за стойкой посетителям, и нижнюю, более широкую, для приготовления напитков (рабочее место бармена). Обе поверхности покрывают гигиенической пластмассой. В нижней части стойки на полках размещаются необходимый запас продуктов, винно-водочных изделий и подсобный инвентарь. Высота рабочего места, равная 0,85-0,90 м, наиболее удобна для работы за прилавком.

Длина барной стойки может быть различной; при расчете исходят из нормы 0,6 м на одно место. Бармен должен обслуживать за стойкой одновременно 10 человек (т. е. фронт его работы — 6 м длины прилавка). Форма стойки также может быть различной (в виде подковы, V-образной и др.) в зависимости от конфигурации торгового зала.[1] На рис. 1 изображена стойка в одном из зарубежных баров.

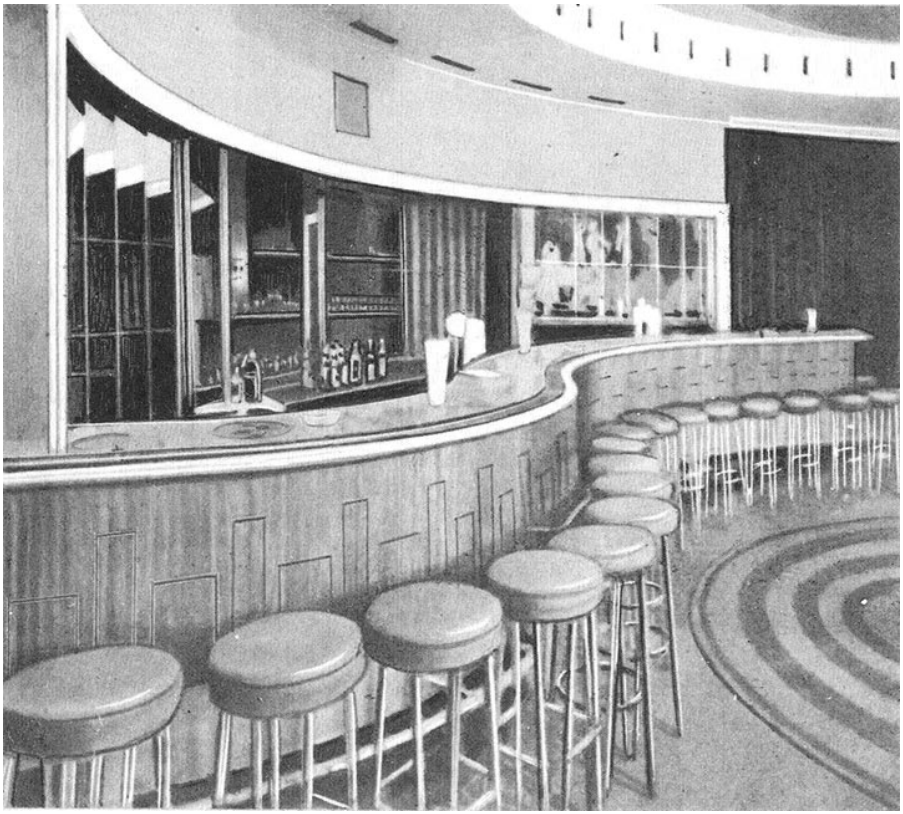


Рис. 1. Барная стойка

Для удобства посетителей, обслуживаемых непосредственно за стойкой бара, высота которой должна быть не более 1,2 м, табуреты устанавливаются высотой 0,8 м. Они могут иметь различную форму и изготовляются из дерева или металла с мягкими сиденьями, обтянутыми кожей или драпировочной тканью.

Стойка должна непосредственно примыкать к производственному помещению и к посудомоечной, что обеспечивает оперативность всего процесса обслуживания.

Для приготовления кофе на барной стойке устанавливают механическую кофеварку.

На стене, за рабочим местом бармена, укрепляют настенную витрину (с подсветом) для демонстрации спиртных напитков, кондитерских изделий (шоколад в коробках и плитках и др.), табачных изделий.

Для тех посетителей, которые не любят сидеть за барной стойкой, в зале устанавливаются столы и стулья современных типов, несколько ниже ресторанной мебели (рис. 2).

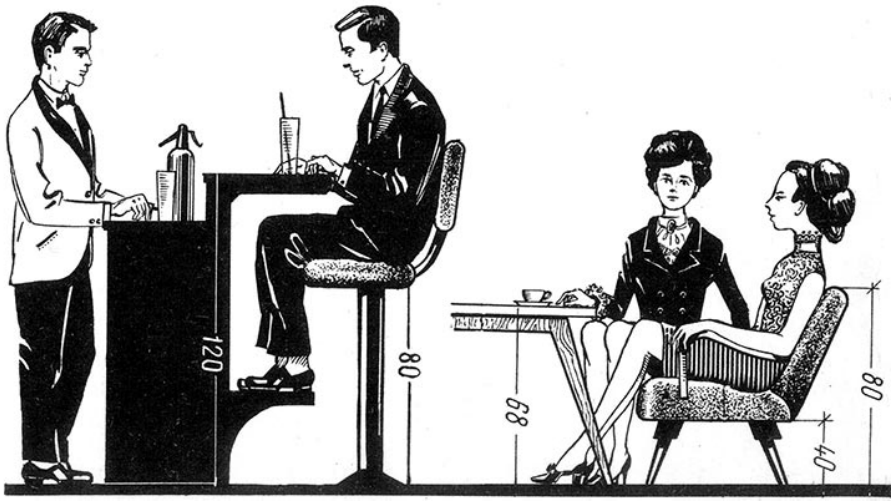


Рис. 2. Размеры мебели для баров

Большое значение для удобства обслуживания посетителей и рационального использования площади торгового зала имеет правильная расстановка мебели. К каждому столу должен быть свободный доступ, расстояние между столами в главном проходе принимают равным 1,2 м, во второстепенном проходе — 0,75 м и в смежном — 0,3 м. Расстановка столов зависит от планировки торгового зала, расположения окон, дверей, места расположения барной стойки. Для квадратных столов, которые чаще всего используются в баре, более рациональная расстановка — диагональная (диагонали столов параллельны стенам зала).

Так как в баре столы не сервируются, серванты и подсобные столики в зале не устанавливают, но иногда используют несколько круглых столиков на одной ножке, рассчитанных на один небольшой поднос.

В крупных барах оборудуется низкая эстрада для оркестра, в небольших — устанавливается музыкальный проигрыватель-автомат типа «Меломан» (ПНР). В танцевальных барах предусматривается площадка для танцев — обычно в центре зала.

Освещение в баре должно быть неярким, мягким (светильники могут быть скрыты так, чтобы свет отражался от стен и потолка). В сочетании с соответствующим оформлением зала оно должно создавать особую атмосферу уюта, с тем чтобы пребывание в баре было для посетителей приятным отдыхом.

При оборудовании бара особое внимание надо обратить на оснащение его холодильным оборудованием, так как коктейли, как правило, подаются в охлажденном виде.

В подсобном помещении устанавливают холодильные шкафы типа ШХ (ШХ-0,6, ШХ-0,8, ШХ-1,2) для хранения продуктов и

напитков. Здесь же монтируется малогабаритный льдогенератор, в котором изготовляется пищевой лед призматической формы весом по 16–22 г. Бытовые холодильники типа «ЗИЛ» или «Саратов», шкаф ШХ-0,4 устанавливают непосредственно в торговом зале, за стойкой, рядом с рабочим местом бармена.

В подсобном помещении должна быть установлена настольная электроплита для приготовления пуншей, грогов и др. Если бар является самостоятельным предприятием, то в его подсобном помещении помощник бармена — повар приготовляет и закуски, и тосты, используя малогабаритные специализированные тепловые аппараты.

В этих барах для хранения мороженого, замороженных фруктов и ягод устанавливаются низкотемпературные прилавки П-10, ПН-02, рассчитанные на поддержание в них температуры от -6 ˚С до -10 ˚С, или низкотемпературный прилавок — витрина ВН-П, освещаемый изнутри лампами дневного света. Бар должен быть оснащен и малогабаритной посудомоечной машиной.

Бармен и его обязанности

Культура обслуживания посетителей в баре в основном зависит от квалификации бармена. Он должен обладать достаточными профессиональными навыками, систематически совершенствовать свое мастерство, повышать культурный уровень.

Являясь материально ответственным лицом, бармен несет полную ответственность за сохранность товарно-материальных ценностей в баре.

Основные обязанности бармена сводятся к следующему:

— перед началом рабочего дня бармен составляет заявку на получение товаров в необходимом ассортименте и количестве;

— получает товары из кладовых и готовые изделия из производственных цехов, контролируя качество продукции;

— красиво оформляет витрину, стремясь возможно полнее представить ассортимент бара;

— приготовляет смешанные и другие напитки, включенные в меню, и обслуживает посетителей за стойкой, а при необходимости — и за столиками;

— популяризирует фирменные напитки и закуски, используя различные виды рекламы;

— информирует руководство предприятия о всех замечаниях и пожеланиях посетителей;

— ежедневно составляет бухгалтерский отчет о движении

продукции и тары и сдает выручку;

— ведет учет посуды и инвентаря;

— отвечает за санитарное состояние бара и подсобных помещений;

— строго соблюдает личную гигиену, требует ее соблюдения от других работников бара.

Немаловажное значение имеет внешний вид бармена. Форменная одежда его особого покроя (рондель) должна быть всегда аккуратно отутюженной и чистой.

Рабочее место бармена

Для четкого обслуживания необходима правильная организация рабочего места бармена.

Инвентарь, посуду и продукты следует размещать на барной стойке на определенных местах, так чтобы они всегда находились под рукой. Беспорядочное расположение посуды, приборов, бутылок и др. создает у посетителей впечатление небрежности и неаккуратности в работе бармена.

Вина и другие жидкие компоненты размещают на рабочем месте с правой стороны. Напитки в бутылках ставят в один ряд, сначала крепкие (коньяк, водка, ром), за ними ликеры, крепленые, столовые и десертные вина. Перед бутылками ставят графины с сиропами и соками.

Лимон, нарезанный ломтиками, фрукты, нарезанные небольшими кубиками, заготовленный в специальных ведерках пищевой лед располагают на рабочем месте с левой стороны. Здесь же помещают подносы с чистой посудой для коктейлей.

Бармен располагает на рабочем месте в удобном порядке и весь прочий инвентарь (о нем сказано ниже).

С правой стороны, на полу, ставят ведро с педалью или бачок для отходов и мусора. На специальной вешалке вешают полотенце, которым бармен периодически протирает прилавок.

В процессе работы каждый предмет бармен ставит на свое место, Привыкает, таким образом, к определенному порядку и не тратит лишнего времени на поиски.

Инвентарь бармена и посуда для коктейлей

Шейкер является самым необходимым для бармена предметом, с его помощью приготовляется большинство смешанных напитков. Изготовляется шейкер из металла, который

не влияет на качество смешиваемых напитков (мельхиор, серебро, нержавеющая сталь). Шейкер представляет собой герметический сосуд, состоящий из двух частей, которые вставляются одна навстречу другой за счет того, что диаметр кромки нижней части чуть меньше, чем верхней (рис. 3). В верхнюю часть шейкера вставлено сито, имеющее дополнительный запорный колпачок; оно служит для задержания в шейкере кусочков льда и твердых примесей при выливании из него готового напитка.

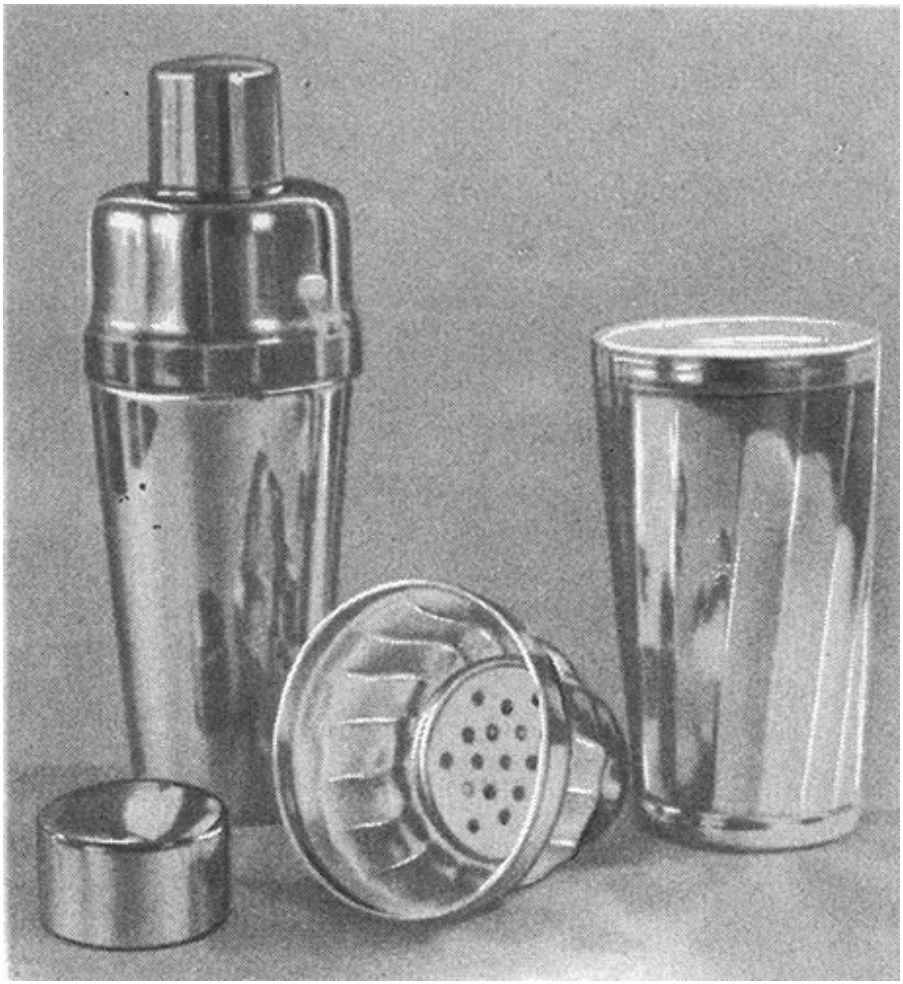


Рис. 3. Шейкер

Процесс смешивания начинается с того, что в стакан шейкера кладут ложечкой или щипцами два-три кусочка льда величиной с грецкий орех, при этом сосуд охлаждается. Затем подготавливают необходимые компоненты и расставляют таким образом, чтобы их можно было очень быстро ввести в сосуд, предварительно слив из

шейкера воду растаявшего льда.

При заполнении сосуда следует учитывать, что если сначала вливать в него наполнители, входящие в рецептуру в наименьшем объеме, то при вливании остальных компонентов уже происходит значительное перемешивание напитка.

Не надо стараться заполнить шейкер до краев; достаточное свободное пространство необходимо, так как объем содержимого при взбивании увеличивается.

Наполненный шейкер закрывают и встряхивают коротко и энергично обеими руками приблизительно на уровне плечей (рис. 4). В течение 10–15 сек. достигается полное смешивание компонентов и быстрое охлаждение содержимого.

Рис. 4. Так встряхивают шейкер

Перед встряхиванием шейкер рекомендуется обертывать полотняной салфеткой, чтобы ему не передавалось тепло от рук. Это предотвратит также попадание жидкости на одежду бармена и сидящих вблизи гостей при возможном протекании сосуда.

После приготовления каждого напитка сосуд для смешивания следует ополаскивать. Хранят шейкер в открытом виде.

Напитки с легко перемешивающимися компонентами можно приготовлять в высоком стеклянном стакане при помощи ложки с длинной ручкой. Для этого применяется конусный стакан из толстого стекла емкостью не менее 0,5 л. С таким же успехом вместо толстостенного стакана можно использовать нижнюю часть шейкера.

Смешанные напитки, приготовленные в стакане, сливают в бокал или фужер через небольшое ситечко, благодаря чему кусочки льда и другие твердые частицы остаются в сосуде. Для процеживания напитков удобно применять также стрейнер. Это плоское сито с ручкой, внутри ободка которого укреплены пружинки. Стрейнер надевается на стакан и с помощью пружинок прочно удерживается на нем.

Для приготовления газированной воды в барах используют сифоны. Газированную воду вводят в смешанный напиток так, чтобы избежать его выплескивания под струей воды. Стакан или бокал держат у отверстия наклоненного сифона и постепенно надавливают на рычажок клапана (рис. 5). Во время наполнения стакана его медленно отводят от отверстия сифона.

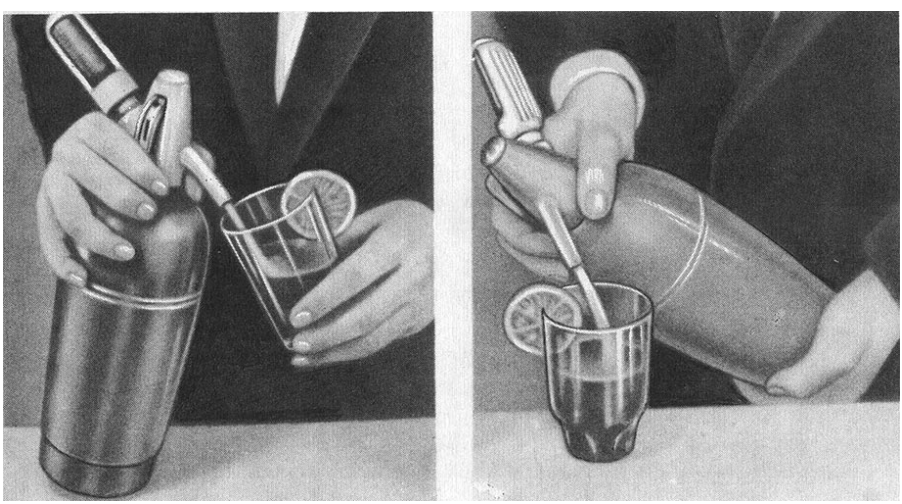


Рис. 5. Пользование сифоном

В тех местах, где есть специальные зарядные станции, в барах используют сифоны (большей емкости, чем обычные), заряженные готовой газированной водой.

Кроме названных выше предметов, бармен постоянно использует в своей работе посуду и инструменты, которые изображены на рис. 6.

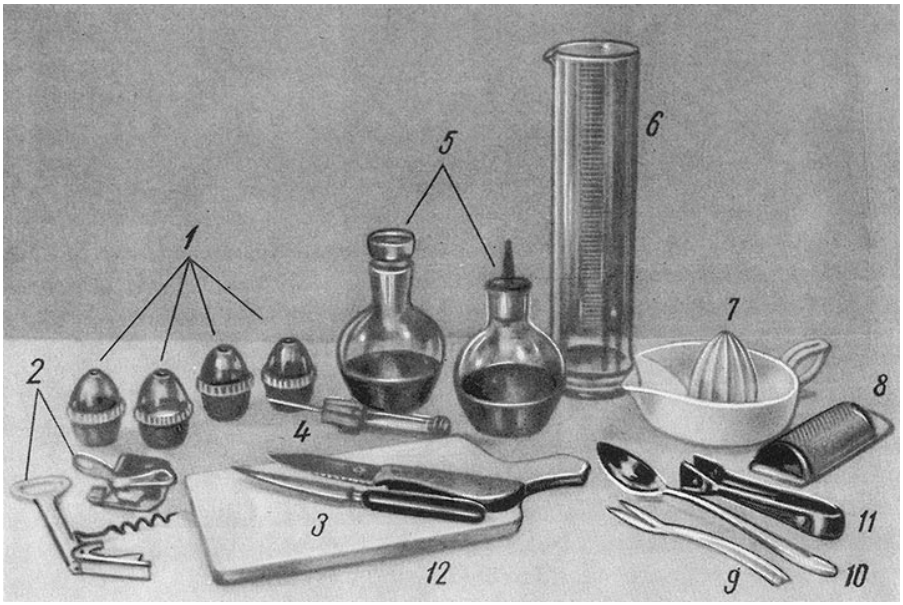


Рис. 6. Посуда и инвентарь бармена:

1 — сосуды для перца, корицы, соли и других специй; 2 — инструменты для открывания консервных банок; 3 — ножи из нержавеющей стали; 4 — щипчики для закусок; 5 — сосуды для сиропов, лимонного сока и т. д.; 6 — мензурка; 7 — соковыжималка; 8 — терка для цедры или шоколада; 9 — вилка для фруктов и ягод; 10 — ложка с длинной ручкой для перемешивания напитка; 11 — щипцы для льда; 12 — доска для нарезки фруктов

Для подачи коктейлей в барах используют разнообразную стеклянную посуду. В связи с возросшей популярностью коктейлей в последнее время определились стиль и назначение бокалов, фужеров и рюмок для винных баров, причем форма этой посуды отвечает как современным эстетическим требованиям, так и требованиям целесообразности ее применения.

Однако слишком строгих правил в отношении использования определенного вида посуды для подачи того или иного напитка придерживаться не обязательно.

В винных барах применяют (рис. 7):

— конусные стаканы (100–250 $см^3$) — для крюшонов, охлажденных пуншей, лимонадов;

— шарообразные бокалы (100–200 $см^3$) — для коктейлей с фруктами и десертных;

— узкие конусные бокалы (100–200 $см^3$) — для слоистых и игристых коктейлей;

— широкие конусные бокалы (100–200 см³) — для крепких, игристых и десертных коктейлей;

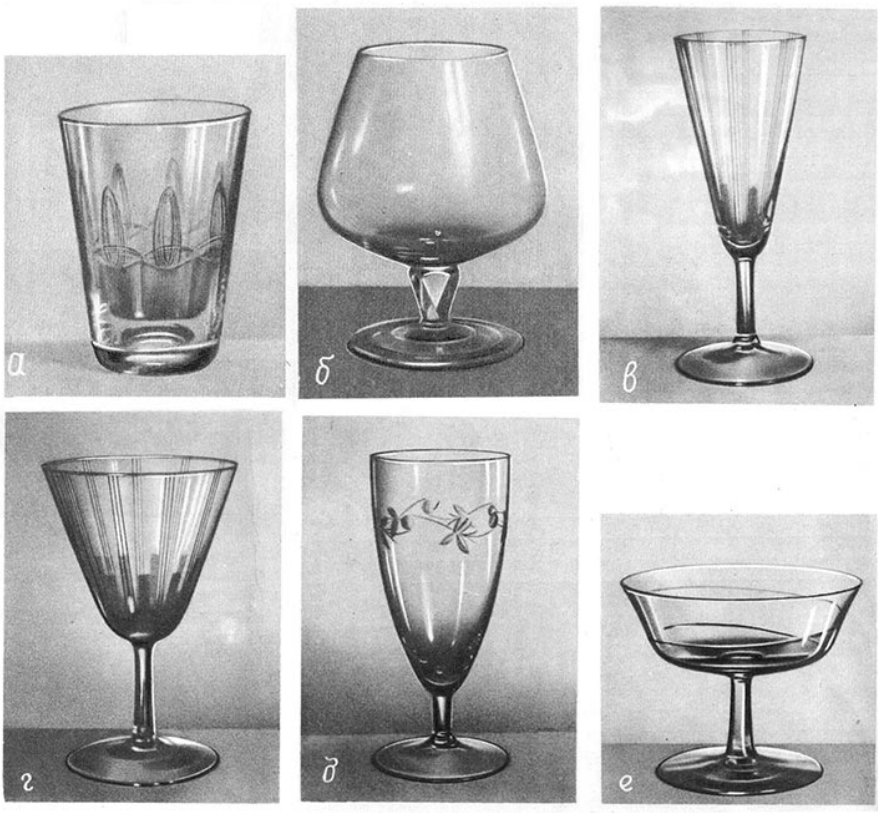
— высокие конусные бокалы (150–250 см³) — для игристых коктейлей и коктейлей с яйцом;

— рюмки-креманки — для коктейлей с фруктами, мороженым и сливками;

— тюльпанообразные бокалы (150–250 см³) — для коктейлей с фруктами, напитков гляссе;

— чашки для пуншей, грогов, глинтвейнов; крюшонницы и крюшонные чашки;

— кувшины — для лимонадов и соков.



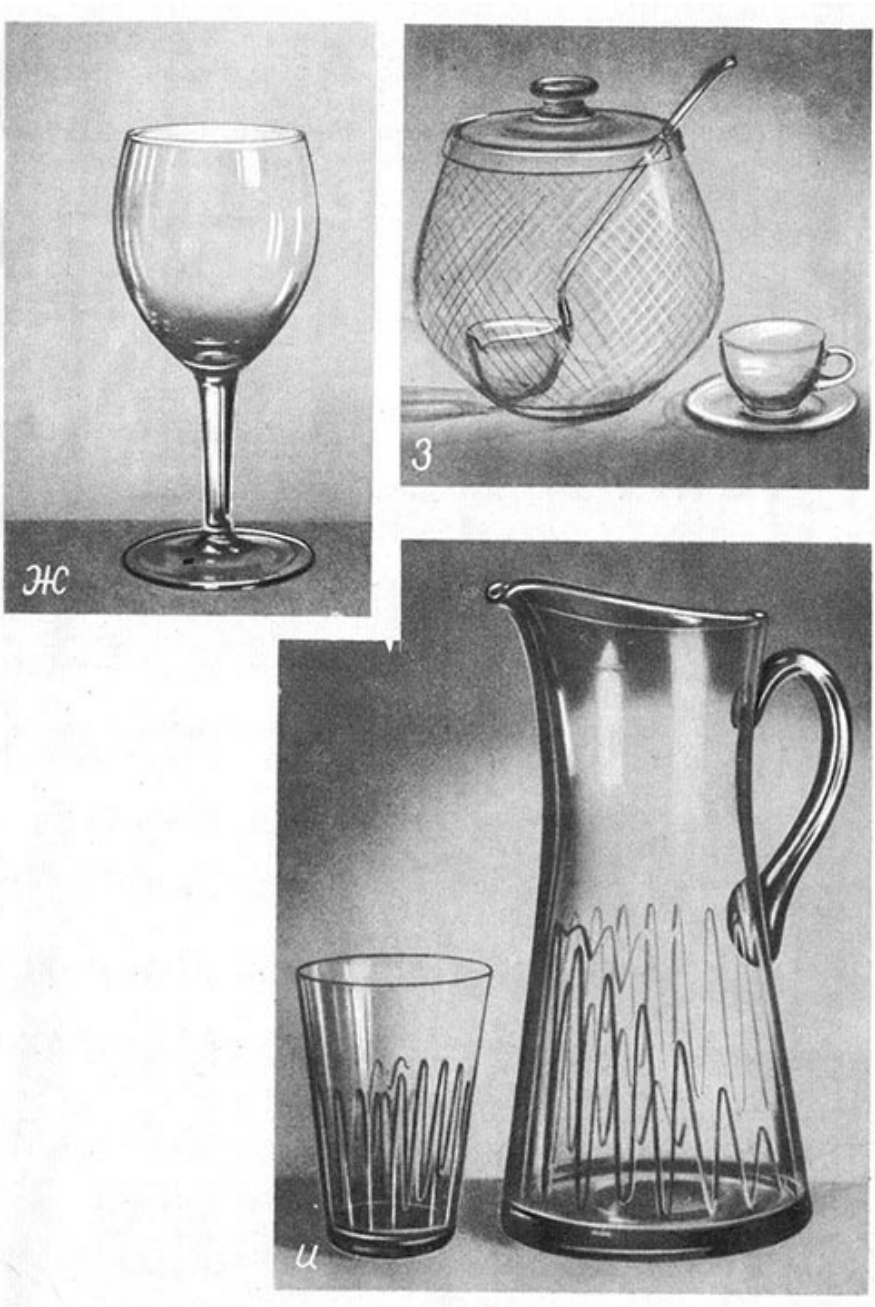


Рис. 7. Посуда для коктейлей:

а — конусный стакан; б — шарообразный бокал; в — узкий конусный бокал; г — широкий конусный бокал; д — высокий конусный бокал; е — рюмка-креманка; ж — тюльпанообразный бокал; з — крюшонница и крюшонная чашка; и — кувшин и стакан

Коктейли принято пить через соломинку. Изготовляются соломинки из полиэтилена, полистирола или соломы; предназначаются они только для разового пользования.

К коктейлям, гарнированным фруктами, кроме того, подают ложечки или «пики» (небольшие деревянные или пластмассовые заостренные палочки).

Меню винного бара

В ассортимент винных баров, кроме коктейлей и других смешанных напитков, входят крепкие спиртные напитки высших сортов, шампанское, безалкогольные напитки, кондитерские изделия, специальные закуски, фрукты. Здесь продают также табачные изделия.

Карточка меню винного бара должна информировать посетителей обо всей этой продукции. Эффектно оформленная, она может служить также своеобразной рекламой.

Ассортимент бара приводится в меню в таком порядке:

— крепкие коктейли;
— десертные коктейли;
— коктейли с фруктами;
— игристые коктейли;
— коктейли с яйцом;
— крюшоны;
— пунши, глинтвейны, гроги;
— закуски;
— крепкие спиртные напитки;
— шампанское, безалкогольные напитки;
— кофе черный;
— табачные изделия.

Желательно, чтобы в карточке меню был отпечатан типографским способом весь ассортимент бара, а цены отпускаемых в данный день изделий проставлены на пишущей машинке.

Для ознакомления посетителей с составом смешанных напитков в меню под наименованием каждого напитка указываются компоненты (и их количество), из которых он приготовляется.

Ввиду того что некоторые смешанные напитки имеют довольно сложные названия, что вызывает порой затруднения при заказе, в меню перед каждым наименованием напитка ставится порядковый номер, так что посетителю при заказе достаточно

назвать его.

Составляя меню, бармен должен включать в него смешанные напитки, пользующиеся наибольшей популярностью у посетителей. При этом он должен стремиться к тому, чтобы ассортимент их был возможно разнообразнее.

Некоторые правила приготовления смешанных напитков

Прежде всего, бармену следует знать, что в зависимости от крепости алкогольные смешанные напитки приготовляют в большем или меньшем объеме на порцию.

Коктейли с большим содержанием алкоголя — крепкие, десертные и слоистые — приготовляют, как правило, в объеме от 50 до 100 мл. Смешанные напитки, содержащие в своем составе небольшое количество алкогольных компонентов (игристые коктейли, коктейли с яйцом, крюшоны и т. д.) — в объеме от 100 до 200 и более мл.

Качество изготовляемых напитков, естественно, в первую очередь зависит от применяемых ингредиентов. Например, коктейль, приготовленный с коньяком КВ или Юбилейный, будет, конечно, иметь более приятный аромат, чем такой же коктейль, приготовленный на коньяке «три звездочки».

Разрабатывая рецептуры смешанных напитков, не следует применять слишком много компонентов, так как чаще это плохо отражается на вкусовой гамме готового напитка. Все компоненты напитка должны хорошо сочетаться по вкусу, их ароматы, не заглушая один другой, должны создавать новый приятный аромат, или, как принято говорить, «букет». Очень важно также, чтобы вид коктейля был красочным.

В большинстве случаев для приготовления смешанных напитков необходим пищевой лед. В барах удобнее всего использовать лед, приготовляемый в льдогенераторах небольшими кубиками, а не брусками; такой лед легче дробить.

Используют лед различной степени измельчения. Для смешивания напитков, приготовляемых в малом объеме, лучше брать куски льда величиной с грецкий орех: такой лед не успевает быстро растаять и заметно разбавить напиток.

Для приготовления коктейлей с фруктами, игристых, крюшонов и других напитков, приготовляемых сравнительно большими порциями, используют мелкодробленый лед (лед-фрапэ). Для быстроты обслуживания крупные и мелкие куски льда рекомендуется хранить на рабочем месте в разной посуде — в ведерках из нержавеющей стали или мельхиоровой посуде, на

дно которой вставляют металлическую сетку для стока талой воды. Еще лучше хранить лед в специальных термосах.

Лед-фрапэ обычно приготовляют заранее. Для этого куски льда заворачивают в чистую плотную ткань и дробят при помощи деревянного молотка. Это не должно происходить на рабочем месте бармена перед глазами посетителей. Все компоненты для коктейлей, подаваемых в охлажденном виде, охлаждают предварительно (их хранят в холодильных шкафах), благодаря этому в процессе смешивания требуется совсем немного льда.

Иногда перед подачей напитков охлаждают и посуду. Делают это таким образом: стаканы или бокалы ставят кверху дном на лед и держат до тех пор, пока их стенки не «запотеют». Можно охладить бокал и другим способом: положить в него кусочек льда, взять за ножку большим и указательным пальцами и сделать несколько вращательных движений, так, чтобы кубик льда вращался в бокале. Затем образовавшуюся воду слить, заполнить бокал напитком и сразу подать посетителю.

Некоторые наполнители для смешанных напитков бармен должен заготавливать заранее. Например, одним из компонентов многих напитков является сахар. Удобнее использовать процеженный сахарный сироп, чтобы не тратить времени на растворение сахара; к тому же при употреблении сиропа напиток не «мутнеет». Если в рецептуру коктейлей входит порошок какао, целесообразно также заранее заготовить шоколадный сироп, за исключением тех случаев, когда тертый либо строганый шоколад или порошок какао используют для украшения коктейлей и посыпают ими напиток.

Сиропы следует приготовлять таким образом:

сахарный сироп: 1 кг сахара растворить в 1 л горячей воды и довести до кипения, после чего удалить образовавшуюся пену, сироп процедить и перелить в графины;

ванильный сироп: в готовый сахарный сироп добавить ванилин;

шоколадный сироп: взять 500 г сахара, 125 г сливочного масла и 500 г какао. В 1 л горячей воды развести сахар и масло и довести до кипения; в 0,25 л воды развести какао, при непрерывном помешивании ввести в кипящую жидкость и хорошо прокипятить. Затем дать сиропу несколько остыть, в теплом виде разлить его в бутылки и плотно закупорить.

Вина, используемые для приготовления смешанных напитков, не должны иметь осадка. Если же они имеют осадок (некоторые сухие столовые вина), их следует профильтровать через плотную ткань. Это относится, прежде всего, к приготовлению крюшонов и пуншей, в состав которых входят ординарные столовые вина.

Важно помнить также, что хороший вкус таких коктейлей, в состав которых входят фрукты, овощи и яйца, возможен только при абсолютной свежести этих продуктов. Чтобы напиток не был случайно испорчен недоброкачественным яйцом, его следует сначала выпустить в фарфоровую чашку.

В приведенных ниже рецептурах смешанных напитков предусмотрено применение только пастеризованных сливок 35 %-ной жирности (для приготовления взбитых сливок).

Все смешанные напитки должны приготавливаться в баре на глазах у посетителей. При выливании алкогольного напитка из бутылки ее следует всегда держать этикеткой к гостю, чтобы он мог хорошо ее видеть.

Стеклянная посуда — стаканы, бокалы, фужеры, рюмки, в которых напитки подаются посетителям бара, — должна сверкать чистотой. При подаче напитка стакан или бокал ставят на картонную подставку и согласно указаниям к рецептуре опускают в него соломинку или кладут на подставку чайную ложку для фруктов, сливок или мороженого.

Как правильно держать бокал или рюмку, подавая напиток, показано на рис. 8. Недопустимо, чтобы бармен касался рукой верхнего края бокала.

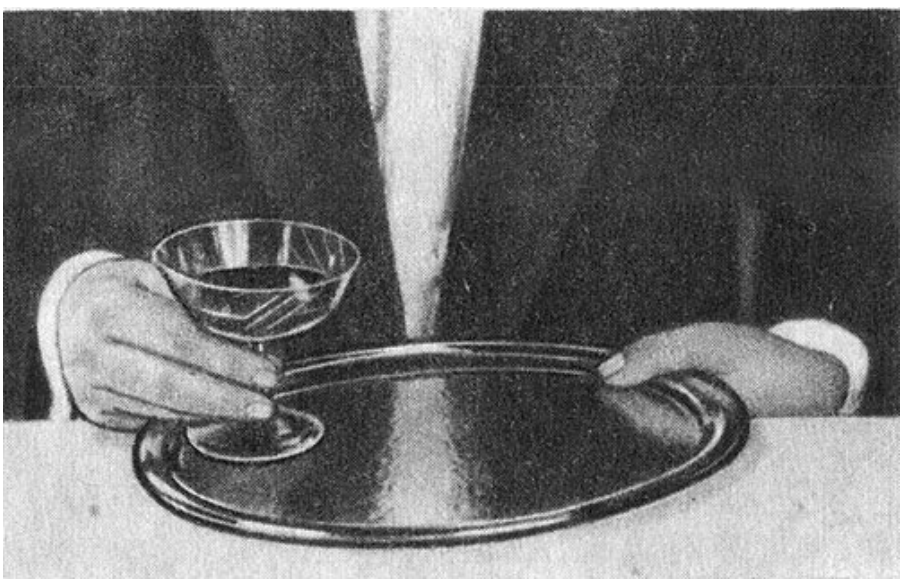


Рис. 8. Так следует держать рюмку, подавая напиток

Украшение коктейлей

Коктейли и другие смешанные напитки должны обладать не только высокими вкусовыми качествами, но и иметь привлекательный вид.

Существует несколько способов украшения коктейлей. Один из них — сахарный ободок на верхней кромке бокала, так называемый «иней». Для образования его края бокала шириной приблизительно 1 см смачивают изнутри и снаружи соком лимонной или апельсиновой дольки, предварительно выжав из нее излишек сока, чтобы он не стекал по стенкам, затем бокал опускают в тарелку с сахарной пудрой или чистым кристаллическим сахаром (рис. 9). Наполняют бокал до нижнего края сахарной корочки.

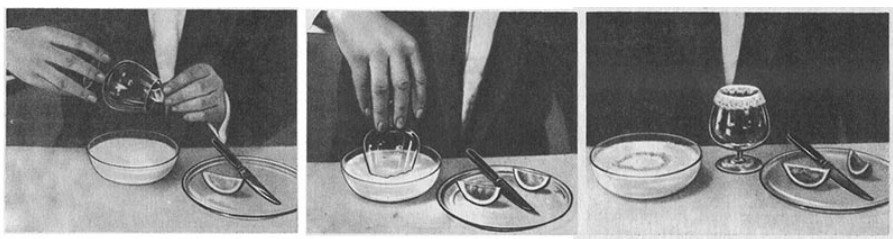


Рис. 9. Украшение бокала «инеем»

«Инеем» украшают преимущественно десертные коктейли и коктейли с фруктами. Если используют апельсиновый сок, то сахарная корочка коктейля получается со слегка розоватым оттенком.

Крепкие коктейли и крюшоны украшают кружком лимона или апельсина. Для этого ломтик надрезают радиально и надевают на край бокала или стакана. Можно использовать и половину ломтика, в этом случае надрез делается между коркой и мякотью.

Для украшения крюшонов могут быть использованы нарезанные кубиками дольки лимона или апельсина либо фигурно нарезанная цедра, а также кружки этих плодов, которые кладут непосредственно в бокал.

Крепкие коктейли, приготовляемые в креманках, можно иногда сбрызнуть лимонным маслом, выжав его из небольшой лимонной корочки (рис. 10). В этом случае поверхность напитка переливается разными цветами радуги, а пахучее лимонное масло придает ему своеобразный аромат.

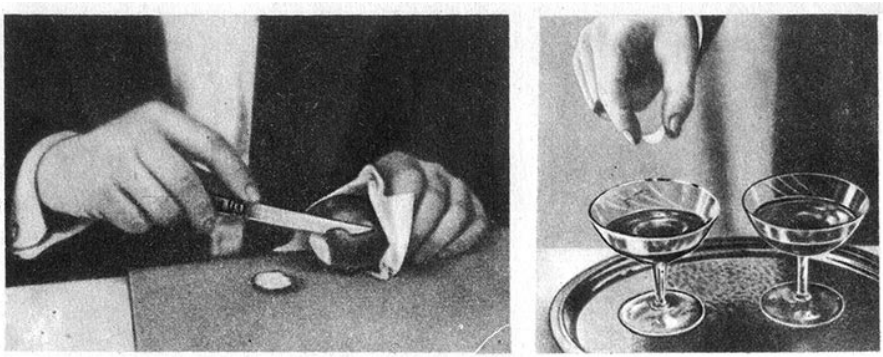


Рис. 10. Сбрызгивание коктейля лимонным маслом

Коктейли с фруктами обычно украшают плодами и ягодами. Фрукты, нарезанные небольшими кубиками, и целые ягоды накалывают на шпажки из дерева или пластмассы, которые опускают в бокал.

В качестве декоративного оформления коктейлей очень часто используется лимонная или апельсиновая цедра. Ее срезают лентой шириной в полсантиметра с половины лимона или апельсина (рис. 11). Один конец ленты закрепляют за верхний край бокала, а другой опускают на дно. Цедра расправляется в шарообразном бокале в виде спирали. Бокал одновременно может быть украшен «инеем».

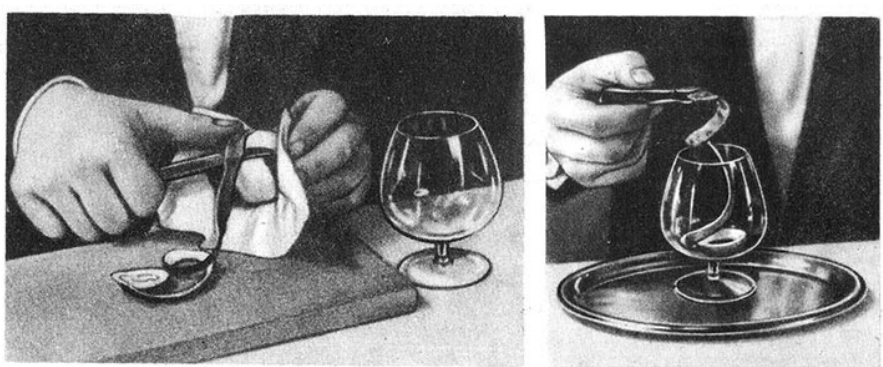


Рис. 11. Украшение бокала спиралью из лимонной цедры

Светлые коктейли можно подавать с кубиками подкрашенного льда. Такой лед приготовляют в бытовых холодильниках, подкрасив воду каким-либо фруктовым сиропом.

Для подачи коктейлей не следует использовать цветное стекло, так как в этом случае описанные способы оформления напитков будут менее эффектны.

На цветной вклейке представлены различные способы

украшения смешанных напитков.

Смешанные напитки для винного бара

Крепкие коктейли

Крепкие коктейли — самые распространенные смешанные напитки. Они содержат от 10 до 30 % алкоголя. Эти коктейли пьют обычно до еды для возбуждения аппетита. Подают их в большинстве случаев хорошо охлажденными.

Гарниром к крепким коктейлям чаще всего служит консервированная вишня. Можно использовать и «пьяные» вишни, которые приготовляют так: свежие вишни прокалывают вилкой и выдерживают в течение 1 суток в коньяке, водке или роме.

Украшать крепкие коктейли можно спиралью из лимонной или апельсиновой цедры, лимонным маслом, дольками апельсина или лимона, сахарной корочкой.

Для подачи крепких коктейлей используют креманки, а при очень малом объеме порции напитка — рюмки, высокие конусные бокалы, шарообразные фужеры. Пьют эти коктейли через соломинку.

1. Коньяк с сахаром

Коньяк 50 мл, Апельсиновая настойка 30 мл, кусочек сахара, одна вишня, кружок лимона, лед.[2]

Положить в рюмку кусочек сахара и влить настойку так, чтобы сахар впитал в себя влагу. Затем опустить в рюмку небольшой кусочек льда, влить коньяк и слегка помешать ложечкой. Украсить край рюмки кружочком лимона и опустить в нее вишню без косточки.

2. Коньяк с ликером «Южный»

Коньяк 60 мл, ликер «Южный» 20 мл, кружок апельсина, 2–3 кубика льда.

Положить в стакан лед, влить коньяк и ликер, хорошо перемешать ложечкой и вылить через ситечко в фужер небольшой емкости, который украсить кружком апельсина.

3. Коньяк с ликером «Бенедиктин»

Коньяк 60 мл, ликер «Бенедиктин» 10 мл, газированная вода 30–40 мл, 2–3 кубика льда.

Положить лед в небольшой конусный бокал, влить коньяк и ликер, а затем газированную воду.

4. Коньяк с тминной настойкой

Коньяк 20 мл, портвейн красный 20 мл, тминная настойка 10 мл, белый десертный вермут 20 мл, кружок лимона, 2–3 кубика льда.

Положить лед в колоколообразный бокал, влить все компоненты и слегка помешать ложечкой. Украсить бокал кружком лимона.

5. Коньяк с виноградным соком

Коньяк 40 мл, белый десертный вермут 10 мл, виноградный сок 25 мл, 2–3 кубика льда.

Смешать в стакане со льдом все жидкие компоненты. Охлажденную смесь слить через ситечко в конусный бокал небольшого объема.

6. Коньяк с лимонным соком

Коньяк 40 мл, лимонный сок 20 мл, сахарный сироп 10 мл, один кружок лимона, лед.

Приготовить и подать так же, как коньяк с виноградным соком. Бокал украсить кружком лимона.

7. «Робинзон» (коньяк с ананасовым соком)

Коньяк 40 мл, ананасовый сок 30 мл, белый десертный вермут 10 мл, 2–3 кубика льда.

Приготовляют и подают так же, как коньяк с виноградным соком. Ананасовый сок может быть заменен соком манго.

8. Коньяк с гранатовым соком

Коньяк 60 мл, белый десертный вермут 20 мл, апельсиновый сок 20 мл, гранатовый сок 20 мл, 2–3 кубика льда.

Приготовляют и подают так же, как коньяк с ананасовым соком.

9. Коньяк с клубничной наливкой

Коньяк 30 мл, клубничная наливка 30 мл, крепкий белый вермут 20 мл, 2–3 кубика льда.

Смешать все компоненты в стакане со льдом и вылить через ситечко в широкий конусный бокал.

10. «Тройка»

Коньяк 30 мл, водка 30 мл, вишневый ликер 30 мл, лед.

Все компоненты смешать в шейкере (со льдом). Приготовленную смесь вылить через ситечко в высокий конусный бокал. Бокал и соломинку предварительно украсить сахарной корочкой.

11. Коньяк с мятой

Коньяк 60 мл, сахарный сироп 10 мл, лимонный сок 20 мл, 2–3 веточки мяты, мелко колотый лед (фрапэ).

Небольшой шарообразный фужер поставить на несколько секунд в ведерко со льдом, пока стенки его не «запотеют». Опустить на дно фужера несколько веточек мяты и залить их сахарным сиропом. Взять фужер за ножку и сделать несколько кругообразных движений, чтобы сахарный сироп и мята растеклись по стенкам бокала. Затем добавить коньяк, лимонный сок и лед-фрапэ и слегка перемешать ложечкой напиток.

12. Коньяк с апельсиновой настойкой

Коньяк 20 мл, апельсиновая настойка 20 мл, сахарный сироп 10 мл, лимонный сок 10 мл, ромовая вишня, лед.

Смешать коньяк, сахарный сироп и лимонный сок в стакане со льдом с помощью ложечки и вылить охлажденную смесь в широкий бокал. Добавить апельсиновую настойку и опустить в бокал ромовую вишню.

13. Коньяк с апельсиновым ликером

Коньяк 40 мл, апельсиновый ликер 40 мл, крепкий белый вермут 20 мл, тертая лимонная цедра, лед.

Приготовить и подать так же, как коньяк с апельсиновой настойкой, посыпать тертой лимонной цедрой.

14. «Таран»

Коньяк 40 мл, ликер «Шартрез» 25 мл, настойка перцовая 10 мл, лимонный сок 5 мл, фрукты консервированные, лед.

Все компоненты смешать в шейкере со льдом, приготовленную смесь перелить в узкий конусный бокал.

15. Шоколадный коньяк

Коньяк 50 мл, шоколадный крем (или ликер) 20 мл, лимонный сок 20 мл, 2–3 кубика льда.

Смешать все компоненты в шейкере со льдом. Охлажденную смесь вылить в широкий бокал.

16. «Столичный»

Коньяк 50 мл, ликер «Шартрез» 20 мл, лимонный сок 20 мл, сахарный сироп 10 мл, ломтик лимона, 2–3 кубика льда.

Приготовить смесь в шейкере со льдом, подать в бокале, украсив его ломтиками лимона.

17. «Таврида»

Коньяк 30 мл, ром 30 мл, малиновый сироп 30 мл, лимонный сок 10 мл, цедра лимонная, лед.

Приготовить напиток в шейкере со льдом, вылить в шарообразный фужер и украсить спиралью из лимонной цедры.

18. «Фантазия»

Коньяк 40 мл, ром 30 мл, ликер «Ароматный» 30 мл, лимонная цедра, лед.

Приготовить и подать, как коктейль «Таврида».

19. «Рыбацкий»

Коньяк 40 мл, вишневый ликер 30 мл, лимонный сок 30 мл, 4–5 «пьяных» вишен, лед.

Смешать все компоненты в шейкере со льдом. Приготовленную смесь вылить в широкий бокал, украшенный сахарной корочкой. На дно опустить «пьяные» вишни.

20. Водка с лимонным соком

Водка 40 мл, лимонный сок 20 мл, соль, 2–3 кубика льда.

Смешать компоненты в бокале со льдом и посыпать солью.

21. Водка с вермутом

Водка 30 мл, крепкий белый вермут 10 мл, маслина, 2–3 кубика льда.

Водку и вермут смешать в широком конусном бокале со льдом, на дно опустить маслину.

22. Водка с апельсиновым соком

Водка 30 мл, сахарный сироп 5 мл, апельсиновый сок 20 мл, апельсиновая настойка 5 мл, лед.

Смешать водку, сахарный сироп и апельсиновый сок в стакане со льдом. Охлажденную смесь вылить в высокий конусный бокал через ситечко, добавить апельсиновую настойку.

23. Водка с мятой

Водка 60 мл, сахарный сироп 10 мл, 2–3 веточки мяты, лед-фрапэ.

Небольшой конусный бокал поставить на несколько секунд в ведерко со льдом, пока стенки его не «запотеют». Опустить на дно бокала несколько веточек мяты и залить сахарным сиропом. Взять бокал за ножку и сделать несколько кругообразных движений так, чтобы сахарный сироп и мята растеклись по внутренней стенке бокала. Затем добавить водку и лед и слегка помешать ложечкой.

24. «Карузо»

Водка 20 мл, можжевеловая настойка 10 мл, мятный ликер

20 мл, белый десертный вермут 20 мл, цедра лимона, лед.

Смешать все компоненты в шейкере со льдом. Готовый напиток вылить в бокал-креманку. Сверху напиток побрызгать лимонным маслом.

25. «Морская пена»

Водка 60 мл, сахарный сироп 10 мл, лимонный сок 20 мл, белок одного яйца, 3–4 кубика льда.

Положить в шейкер лед, вылить на него все компоненты и взбить до пенообразного состояния. Приготовленную смесь вылить в высокий широкий фужер.

26. «Восход»

Водка 60 мл, гранатовый сок 10 мл, лимонный сок 20 мл, белок одного яйца, 3–4 кубика льда.

Приготовить и подать так же, как коктейль «Морская пена».

27. Водка с вишнями

Водка 60 мл, сахарный сироп 10 мл, апельсиновый сироп 10 мл, лимонный сок 10 мл, «пьяные» вишни, кусок сахара, лед.

Приготовить напиток в шейкере со льдом и вылить в высокий конусный бокал, на дно опустить кусочек сахара и вишни.

28. Водка с ликером «Шартрез»

Водка 40 мл, ликер «Шартрез» 20 мл, вишневый ликер 10 мл, 3–4 кубика льда.

Приготовить смесь в шейкере со льдом и вылить в высокий конусный бокал.

29. «Вишневка»

Водка 40 мл, белый крепкий вермут 10 мл, вишневый ликер (настойка) 30 мл, коньяк 10 мл, 3–4 кубика льда.

Напиток приготовляют в шейкере и подают в широком конусном бокале.

30. Водка с ромом

Водка 40 мл, ром 10 мл, апельсиновый сок 20 мл, 3–4 кубика льда.

Все компоненты смешивают в шейкере со льдом и подают в широком бокале.

31. «Царская водка»

Водка 60 мл, белый десертный вермут 10 мл, апельсиновая настойка 10 мл, перцовая настойка 10 мл, 3–4 кубика льда.

Смешать все компоненты в стакане со льдом и слить охлажденную смесь через ситечко в конусный фужер. За рубежом этот напиток известен под названием «Кинг-водка».

32. «Мери»

Водка 50 мл, томатный сок 25 мл, лимонный сок 5 мл, перец, соль.

Все компоненты должны быть предварительно охлаждены. В бокал вливают томатный сок, затем водку и лимонный сок и посыпают перцем и солью. Напиток не перемешивают.

33. «Вечерний закат»

Водка 30 мл, вишневый ликер 10 мл, вишневый сок 10 мл, сахарный сироп 10 мл, лимонный сок 20 мл, кружок лимона или апельсина, лед-фрапэ.

Смешать компоненты в стакане со льдом и слить через ситечко в широкий фужер, предварительно наполненный на 1/3 льдом. Положить в напиток кружок лимона или апельсина.

34. Водка с лимонной цедрой

Водка 30 мл, крепкий белый вермут 10 мл, лимонная цедра, лед.

Смешать водку с вермутом в стакане со льдом. Слить через ситечко охлажденную смесь в широкий бокал, затем положить в него лимонную цедру, нарезанную кубиками. Этот напиток можно подавать горячим, используя вместо льда кипящую воду

(30 мл), которой заливают лимонную цедру, а потом добавляют водку и вермут. В этом случае коктейль подают в фарфоровой чашке с ложечкой.

35. Водка с какао и сливками

Водка 20 мл, шоколадный крем (или ликер) 20 мл, сливки 20 мл, 3–4 кубика льда.

Взбить смесь в шейкере и вылить в широкий фужер.

36. «Синяя птица»

Водка 40 мл, белый крепкий вермут 20 мл, вишневый ликер 10 мл, кружок лимона, 3–4 кубика льда.

Приготовить напиток в шейкере и подать в высоком фужере, украсив его кружком лимона.

37. Водка с малиновым сиропом

Водка 30 мл, малиновый сироп 20 мл, лимонный сок 20 мл, лед-фрапэ.

Все компоненты смешать в конусном бокале со льдом.

38. «Гренада»

Ром 40 мл, сахарный сироп 10 мл, лимонный сок 20 мл, 3–4 кубика льда, долька лимона.

Смешать все компоненты в стакане со льдом, слить в фужер и посыпать молотой корицей.

39. Ром с лимонным соком

Ром 40 мл, сахарный сироп 10 мл, лимонный сок 20 мл, 3–4 кубика льда, долька лимона.

Смешать все компоненты в шейкере и вылить в конусный бокал, украсив его кружком лимона.

40. Ром с апельсиновой настойкой

Ром 30 мл, апельсиновая настойка 30 мл, лимонный сок 20 мл, апельсиновый сок 20 мл, 2–3 кубика льда.

Приготовить смесь в шейкере и подать в широком конусном бокале.

41. Ром с вермутом

Ром 40 мл, белый крепкий вермут 30 мл, кружок лимона, лед.

Смесь приготовить в стакане со льдом и подать в небольшом бокале, на край которого подвесить кружок лимона.

42. «Золотой шар»

Водка 40 мл, настойка «Золотая осень» 20 мл, апельсиновый сок 20 мл, содовая или газированная вода 20 мл, «пьяные» вишни, лед.

В большой конусный бокал, украшенный сахарной корочкой, положить лед и вылить в него ликер, водку, апельсиновый сок, опустить вишни и долить содовой или газированной водой.

43. Ром с лимонным соком и газированной водой

Ром 40 мл, лимонный сок 20 мл, газированная вода 20 мл, лимонная цедра, лед.

Все компоненты смешать в широком конусном бокале со льдом при помощи ложечки. Лимонную цедру нарезать мелкими кубиками и положить в бокал.

44. «Ямайка»

Ром 30 мл, вишневая настойка 10 мл, сахарный сироп 10 мл, лимонный сок 10 мл, кружок лимона, лед.

Приготовить напиток в шейкере и подать в конусном бокале, украшенном сахарной корочкой.

45. Лимонный

Ром 20 мл, водка 20 мл, лимонный ликер 40 мл, лимонная цедра, «пьяная» вишня, 3–4 кубика льда.

Приготовить коктейль в шейкере со льдом и подать в

шарообразном бокале, украсив спиралью из лимонной цедры и опустив на дно «пьяную» вишню.

46. «Золотистый»

Апельсиновый ликер 40 мл, лимонный сок 20 мл, сахарный сироп 10 мл, кружок апельсина, 3–4 кубика льда.

Приготовить смесь в шейкере, вылить в высокий конусный фужер и подвесить на него кружок апельсина.

47. Вишневый

Вишневый ликер 40 мл, десертный белый вермут 40 мл, лимонный сок 10 мл, «пьяная» вишня, 2–3 кубика льда.

Напиток смешать в шейкере со льдом и вылить в широкий фужер, на дно которого положить «пьяную» вишню. Фужер предварительно украсить сахарной корочкой.

48. Фруктовый

Вишневая настойка 40 мл, апельсиновая настойка 20 мл, сахарный сироп 10 мл, спираль из лимонной цедры, 2–3 кубика льда.

Смешать компоненты в шейкере, вылить в широкий конусный бокал и украсить спиралью из лимонной цедры.

Десертные коктейли

Десертные коктейли содержат значительное количество сахара, поэтому пьют их после еды. Для состава этих коктейлей характерны ликеры, десертные вина, фруктовые соки и сиропы. В небольших количествах в них могут входить также коньяк, водка, ром.

Подавать десертные коктейли принято с соломинкой в креманках, широких конусных бокалах, фужерах, украшают их сахарной корочкой, лимонной и апельсиновой цедрой в виде подвески или спирали, «пьяными» и консервированными вишнями.

49. «Красный мак»

Коньяк 30 мл, портвейн красный 50 мл, клубничный сироп 20 мл, лед.

Смешать все компоненты в шейкере со льдом. Бокал украсить сахарной корочкой и вылить в него приготовленную смесь.

50. Коньяк с портвейном

Коньяк 20 мл, портвейн белый 60 мл, лед.

Приготовить и подать так же, как «Красный мак».

51. «Альпийский»

Коньяк 20 мл, шоколадный ликер 20 мл, взбитые сливки 10 г, лед.

Коньяк и ликер смешивают в шейкере со льдом, выливают в креманку и сверху кладут взбитые сливки. Подают с соломинкой и чайной ложечкой.

52. «Моккo»

Коньяк 20 мл, апельсиновый ликер 20 мл, кофейный ликер 20 мл, кофейный настой 50 мл, лед.

Коктейль приготовляют в шейкере со льдом и подают в широком бокале.

53. Медовый

Мед 10 г, коньяк 20 мл, водка 20 мл, «пьяная» вишня, лед.

Компоненты смешать в шейкере со льдом, вылить в конусный бокал и опустить в него вишню.

54. Шоколадный

Коньяк 20 мл, крем шоколадный (или ликер) 20 мл, апельсиновый сок 20 мл, взбитые сливки 10 г, лед.

Приготовить и подать так же, как коктейль «Альпийский».

55. Ананасовый

Коньяк 20 мл, ананасовый ликер 20 мл, апельсиновая настойка 10 мл, вишни, кружок лимона, лед.

Все компоненты смешать в шейкере со льдом. Высокий бокал украсить кружком лимона, положить в него 2–3 вишни и влить коктейль.

56. «Огненный шар»

Коньяк 20 мл, водка 40 мл, ликер апельсиновый 20 мл, сок лимонный 20 мл, сок апельсиновый 20 мл, сахарный сироп 20 мл, шампанское[3]60 мл, кружок лимона, лед.

В большой бокал положить лед, вылить на него все компоненты и положить кружок лимона.

57. «Золотистый»

Коньяк 10 мл, абрикосовая настойка 20 мл, абрикосовый сок 20 мл, апельсиновая цедра, лед.

Смешать все жидкие компоненты в стакане со льдом с помощью ложечки. Охлажденную смесь вылить в узкий конусный бокал и украсить напиток спиралью из апельсиновой цедры.

58. «Волна»

Водка 20 мл, ликер «Бенедиктин» 20 мл, десертный белый

вермут 20 мл, вишни свежие или консервированные, лед.

Все компоненты смешать в шейкере со льдом, вылить в высокий бокал и положить в него 4–5 вишен.

59. «Оксана»

Водка 20 мл, ликер вишневый 30 мл, ликер «Шартрез» 30 мл, вишни свежие или консервированные, лед.

Приготовить и подать так же, как коктейль «Волна», но бокал украсить сахарной корочкой.

60. Можжевеловый

Водка 20 мл, можжевеловая настойка 20 мл, апельсиновый сок 20 мл, белый десертный вермут 20 мл, кружок лимона, лед.

Все компоненты свешать в шейкере со льдом и вылить в широкий бокал, на ободок которого подвесить кружок лимона.

61. «Олимпийский»

Водка 20 мл, апельсиновый ликер 20 мл, апельсиновый сок 20 мл, половинка кружка апельсина, лед.

Приготовить и подать так же, как коктейль «Можжевеловый».

62. Лимонный

Водка 20 мл, лимонный ликер 20 мл, сахарный сироп 20 мл, лимонный сок 20 мл, спираль из лимонной цедры, лед.

Все компоненты смешивают в шейкере со льдом, выливают в шарообразный бокал и украшают напиток спиралью из лимонной цедры.

63. «Солнечный»

Водка 30 мл, белый десертный вермут 20 мл, ананасовый сок (или сок манго) 20 мл, ананасы (или абрикосы) 5-10 г, лед.

В бокал со льдом кладут ананасы, нарезанные мелкими кубиками, затем на них выливают все компоненты. Подают с соломинкой и ложечкой для фруктов.

64. Яблочный

Водка 20 мл, яблочная настойка 40 мл, апельсиновый ликер 20 мл, шампанское 60 мл, кружок лимона, лед.

Смешать все компоненты, кроме шампанского, в стакане со льдом, вылить в широкий бокал, украсить кружком лимона и добавить шампанское.

65. «Карусель»

Водка 20 мл, апельсиновый ликер 20 мл, крепкий красный вермут 20 мл, шампанское 60 мл, вишня, лед.

Влить водку, ликер и вермут в стакан со льдом и слегка перемешать ложечкой. Вылить охлажденную смесь в конусный бокал, положить в него вишню и добавить шампанское.

66. «Черная роза»

Водка 20 мл, красный десертный или крепкий вермут 30 мл, ликер черносмородиновый 30 мл, «пьяные» вишни, лед.

Все компоненты смешать в шейкере со льдом, вылить в высокий фужер и положить в него 4–5 вишен.

67. «Жар-птица»

Ром 20 мл, апельсиновый ликер 20 мл, апельсиновый сок 20 мл, сахарный сироп 10 мл, «пьяные» вишни (ромовые), цедра лимона, лед.

Перемешать все компоненты в стакане со льдом и вылить в бокал-креманку. Опустить в него 4–5 вишен и выдавить из лимонной цедры на поверхность напитка немного масла.

68. «Магнолия»

Ром 20 мл, апельсиновый сок 20 мл, малиновый ликер 20 мл, взбитые сливки 5 г, лед.

Все компоненты смешать в шейкере со льдом, вылить в бокал-креманку и положить сверху взбитые сливки. Подать с соломинкой и ложечкой.

69. «Астра»

Ром 30 мл, ананасовый сок (или сок манго) 10 мл, белый десертный вермут 20 мл, лимонный сок 10 мл, сахарный сироп 10 мл, лед.

Все компоненты смешать в стакане со льдом и вылить в фужер.

70. «Крымская роза»

Мускат белый (или мускатель) 20 мл, ликер розовый 20 мл, шампанское 60 мл, вишни свежие или консервированные, лед.

Мускат и ликер смешать в шейкере со льдом, вылить в широкий бокал, украшенный сахарной корочкой, опустить в него 4–5 вишен и долить шампанское.

71. «Ливадия»

Ликер шоколадный 20 мл, ликер «Ароматный» 20 мл, вермут белый десертный 40 мл, виноградный сок 20 мл, лед.

Все компоненты смешать в шейкере со льдом и вылить в широкий бокал, украшенный сахарной корочкой.

72. «Одуванчик»

Апельсиновый ликер 20 мл, белый десертный вермут 40 мл, сухое шампанское 60 мл, апельсиновый сок 20 мл, одна вишня, лед.

Все компоненты, кроме шампанского, смешать в шейкере со льдом, вылить в конусный бокал, добавить шампанское и опустить на дно вишню.

73. Сливовый

Сливовая настойка 20 мл, сливовый сок 40 мл, сахарный сироп 20 мл, полусладкое или сладкое шампанское или газированная вода 60 мл, кружок апельсина, лед.

Смешать все компоненты, кроме шампанского, в стакане со льдом с помощью ложечки и вылить в высокий конусный бокал. Затем добавить шампанское и украсить бокал кружком апельсина.

74. Сухое вино с апельсиновым сиропом

Сухое белое вино 60 мл, апельсиновый сироп 40 мл, содовая или газированная вода 40 мл, лед.

Смешать апельсиновый сироп с сухим вином в стакане со льдом, вылить в высокий бокал и влить в него содовую или газированную воду.

75. «Алая роза»

Портвейн красный 60 мл, апельсиновый ликер 20 мл, коньяк 20 мл, сахарный сироп 10 мл, кружок апельсина, лед.

Положить лед в высокий конусный бокал, влить все компоненты и слегка перемешать. Украсить бокал кружком апельсина.

76. «Крымский»

Портвейн белый 40 мл, ликер «Бенедиктин» 10 мл, апельсиновый ликер 10 мл, коньяк 10 мл, шампанское 60 мл, лед.

Приготовить и подать так же, как сухое вино с апельсиновым соком.

77. «Таежный»

Один кусочек сахара, веточка мяты, кружок лимона, вишня, шампанское 150 мл, лед.

Обжечь на спиртовке или газовой горелке кусочек сахара до темно-коричневого цвета, положить сахар, мяту и вишню в бокал, украсить его кружком лимона и влить охлажденное шампанское.

78. «Полярная звезда»

Вишневая настойка 60 мл, белый десертный вермут 20 мл, лимонная цедра, лед.

Смешать в стакане со льдом настойку и вермут и влить в шарообразный бокал. Украсить напиток спиралью из лимонной цедры.

79. «Восточный»

Белый портвейн 60 мл, ликер «Ароматный» 20 мл, апельсиновая настойка 10 мл, лед.

Все компоненты смешать в шейкере со льдом и вылить в широкий бокал.

80. Черносмородиновый

Ликер черносмородиновый 20 мл, белый десертный вермут 80 мл, лимонная цедра, лед.

Приготовить и подать так же, как коктейль «Полярная звезда».

81. Мускатель с шампанским

Мускатель 40 мл, шампанское сладкое или полусладкое 60 мл, свежий или консервированный виноград, лед.

Положить лед в высокий фужер, влить в него все компоненты и положить 4–5 ягод винограда.

82. «Сенсация»

Портвейн белый 60 мл, коньяк 20 мл, виноградный сок 20 мл, лимонная цедра, лед.

Приготовить и подать так же, как коктейль «Полярная звезда».

83. «Бальзам»

Бальзам рижский 10 мл, водка 40 мл, лед.

Все компоненты смешать в шейкере со льдом и вылить в небольшой бокал.

Игристые коктейли

Игристые коктейли — это пенящиеся прохладительные напитки. Отличительная особенность их — значительное содержание шипучих компонентов: газированной, минеральной воды или шампанского.

Родина игристых коктейлей — Англия, но и у нас эти напитки приобрели популярность. По-английски они называются fizz (физ), что означает шипучий напиток.

Игристые коктейли следует подавать сильно охлажденными — на этом основано их освежающее действие, кроме того, холод обеспечивает длительную связь углекислоты с напитком, т. е. его «игристость». Поэтому игристые напитки подают в бокале со льдом и обязательно сразу после приготовления, так как «игра» довольно быстро прекращается и коктейли становятся безвкусными. По этой же причине после добавления газированных компонентов напитки не размешивают.

Шампанское для игристых коктейлей используют преимущественно сухое или полусухое, так как оно «играет» дольше, чем сладкое.

Желательно, чтобы при заполнении бокала газированной водой или шампанским образовалась «корона» из пены, придающая напитку особенно приятный вид. Иногда для этой цели используют сахарную пудру, которой в небольшом количестве посыпают напиток; пудра вступает в реакцию с водой, образуя пышную пену. Так поступают в том случае, когда минеральная или газированная вода недостаточно газирована.

Подают игристые коктейли обычно в высоких бокалах на тонкой ножке, в этих бокалах лучше смотрится «игра» пузырьков углекислого газа.

84. «Серебряный шар»

Водка 60 мл, лимонный сок 40 мл, сахарный сироп 10 мл, белок одного яйца, содовая или газированная вода 100 мл, лед.

Смешать все компоненты, кроме газированной воды, в шейкере со льдом, вылить в высокий конусный бокал, добавить содовую или газированную воду.

85. Водка с шампанским

Водка 40 мл, ром 10 мл, сахарный сироп 10 мл, лимонный сок 40 мл, ромовые вишни, шампанское сладкое или полусладкое 100 мл, 3–4 кубика льда.

Смешать все компоненты, кроме шампанского, в стакане со льдом, вылить в высокий фужер, положить в него ромовые вишни и добавить шампанское.

86. «Бим-бом»

Водка 20 мл, вишневый ликер 20 мл, лимонный сок 20 мл, шампанское или газированная вода 100 мл, апельсиновые и лимонные дольки, лед.

Все жидкие компоненты, кроме шампанского, смешивают в шейкере со льдом, выливают в широкий бокал, на дно которого кладут дольки апельсина и лимона, и доливают шампанское.

87. Шампанское с лимонным соком

Лимонный сок 20 мл, один кусочек сахара, шампанское 100 мл, половина кружка лимона, лед.

В высокий конусный бокал кладут лед, кусочек сахара, выливают лимонный сок и шампанское. Бокал украшают ломтиком лимона.

88. Коньяк с шампанским

Коньяк 40 мл, лимонный сок 10 мл, сахарный сироп 10 мл, сухое шампанское 100 мл, лед.

Коньяк, лимонный сок и сахарный сироп смешать в стакане со льдом, вылить в высокий бокал и добавить шампанское.

89. Коньяк с апельсиновым соком и шампанским

Коньяк 20 мл, ликер апельсиновый 20 мл, апельсиновый сок 20 мл, лимонный сок 10 мл, шампанское 80 мл, лед.

Приготовить так же, как коньяк с шампанским.

90. Апельсиновый

Водка 20 мл, апельсиновая настойка 20 мл, апельсиновый сок

20 мл, лимонный сок 20 мл, сахарная пудра, газированная вода 100 мл, лед.

Смешать все компоненты, кроме газированной воды, в стакане со льдом, вылить в высокий бокал, добавить газированную воду, затем напиток осторожно посыпать сахарной пудрой, чтобы коктейль, вспенившись, не перелился через край бокала.

91. Мятный

Водка 20 мл, мятный ликер 20 мл, лимонный сок 20 мл, сахарный сироп 10 г, газированная вода 100 мл, лед.

Приготовить так же, как коньяк с шампанским.

92. Гранатовый сок с шампанским

Коньяк 20 мл, гранатовый сок 20 мл, лимонный сок 40 мл, шампанское сладкое или полусладкое 60 мл, 2–3 кубика льда.

Смешать коньяк и соки в высоком конусном стакане со льдом и добавить шампанское.

93. Вишнево-малиновый

Вишневая настойка 40 мл, лимонный сок 40 мл, малиновый сироп 40 мл, газированная вода 100 мл, лед.

94. «Закат»

Вишневый сок 20 мл, лимонный сок 20 мл, шампанское сладкое или полусладкое 100 мл, «пьяные» вишни, кружок лимона, лед.

Вишневый и лимонный соки охладить в стакане со льдом, вылить в высокий бокал, положить в него вишни, украсить кружком лимона и добавить шампанское.

95. Сухое вино с апельсиновым соком

Сухое белое вино 80 мл, лимонный сок 10 мл, апельсиновый сок 40 мл, содовая или газированная вода 80 мл, лед.

Приготовить напиток в бокале со льдом.

96. Апельсиновый сок с шампанским

Апельсиновый сок 20 мл, сладкое или полусладкое шампанское 60 мл, содовая или газированная вода 70 мл, лед.

Смешать апельсиновый сок и шампанское в бокале со льдом и добавить газированную воду.

97. Кизиловый

Сухое белое вино 60 мл, кизиловый ликер 20 мл, лимонный сок 20 мл, сахарный сироп 20 мл, содовая или газированная вода 80 мл, лед.

Смешать все компоненты, кроме газированной воды, в высоком конусном бокале со льдом и добавить содовую или газированную воду.

98. Кислый

Лимонный сок 80 мл, сахарный сироп 20 мл, белый портвейн 30 мл, содовая или газированная вода 70 мл, лед.

Приготовить, как коктейль «Кизиловый».

99. «Крещатик»

Водка 30 мл, ликер «Шартрез» 20 мл, сок персиковый 10 мл, сухое шампанское 40 мл, персики 5 г, вишни 5 г.

Водку, ликер и сок смешать в шейкере со льдом, вылить в широкий бокал, долить шампанское и положить персики, нарезанные мелкими кубиками и целые вишни.

100. «Золотая осень»

Коньяк 20 мл, настойка «Золотая осень» 20 мл, шампанское сладкое или полусладкое 60 мл, «пьяные» вишни.

Приготовить, как коктейль «Крещатик».

101. Вишни в лимонном соке

Вишневый ликер 40 мл, лимонный сок 40 мл, сахарный сироп

10 мл, «пьяные» вишни, газированная вода 100 мл, лед.

Напиток приготовляют в высоком конусном бокале со льдом.

102. «Подснежник»

Апельсиновый ликер 20 мл, виноградный сок 20 мл, шампанское 150 мл, вишня, лед.

В конусный бокал со льдом вылить ликер и сок, а затем шампанское.

103. Сахарный

Коньяк 10 мл, апельсиновая настойка 10 мл, сладкое шампанское 80 мл, кусочек сахара, лед.

Обжечь на спиртовке или газовой горелке кусочек сахара, чтобы он приобрел темно-коричневый оттенок. Положить его в конусный бокал со льдом и влить все жидкие компоненты, налив шампанское в последнюю очередь.

Коктейли с фруктами

Эти напитки известны за рубежом под названием «коблер» (cobbler). Кроме характерного гарнира (свежие или консервированные фрукты), они отличаются большим содержанием дробленого льда (от 1/3 до 1/4 объема бокала), вследствие чего крепость напитка снижается до 2–8 %. Благодаря освежающему действию коблеры особенно приятны в жаркую погоду.

Для этих коктейлей пригодны и консервированные, и засахаренные замороженные фрукты. Но свежие плоды обладают более сильным ароматом, поэтому не следует отказываться от их использования, особенно в летнее время, когда они дешевы, что позволяет снизить стоимость напитка. Свежие фрукты и ягоды необходимо тщательно вымыть перед употреблением и засыпать сахаром. Нарезанные груши и яблоки темнеют на воздухе, поэтому их хранят в подкисленной лимонной кислотой воде (пачка лимонной кислоты на 0,5 л воды).

Коктейли с фруктами приготовляют так: кладут в бокал нарезанные кубиками или дольками плоды и целые ягоды так, чтобы они красиво распределились в бокале, вливают жидкие компоненты (кроме газированной воды или шампанского), размешивают ложечкой, затем кладут дробленый лед. Если по рецептуре требуется добавление газированной воды или шампанского, то их добавляют в напиток перед подачей, после чего его не размешивают.

Фруктов на порцию коктейля берут от 5 до 30 г в зависимости от объема порции. Коктейли с фруктами всегда подают в бокалах больших размеров (можно использовать широкие бокалы для шампанского). К напитку подают соломинку и ложку для фруктов или «пики».

104. Фрукты в мадере

Мадера 40 мл, водка 20 мл, сок лимонный 10 мл, сахарный сироп 20 мл, фрукты, кружок лимона, лед.

Напиток приготовляют в обычной последовательности и украшают бокал кружком лимона.

105. «Ассорти»

Ликер лимонный 20 мл, мадера 20 мл, белый десертный вермут 20 мл, абрикосовый сок 20 мл, фрукты (смесь), шампанское сладкое или полусладкое 100 мл, лед.

106. Клубника в портвейне

Клубничная наливка 20 мл, лимонный сок 10 мл, сахарный сироп 10 мл, свежая клубника, белый портвейн 60 мл, лед.

107. Фрукты в шампанском

Лимонный сок 20 мл, фрукты, сладкое или полусладкое шампанское 150 мл, лед.

108. Вишни с шампанским

Вишневый ликер 20 мл, вишневый сок 20 мл, консервированные или свежие вишни, сладкое шампанское 60 мл, лед.

109. Ананасы в шампанском

Сахарный сироп 20 мл, ананасовый сок или сок манго 40 мл, ананасы, шампанское 100 мл, лед.

В этом напитке шампанское может быть заменено белым столовым вином.

110. Апельсины в шампанском

Коньяк 20 мл, апельсиновый сок 40 мл, сахарный сироп 20 мл, 3–4 дольки апельсина, шампанское 70 мл, лед.

111. Апельсины в вермуте

Белый десертный вермут 80 мл, водка 20 мл, ликер апельсиновый 20 мл, апельсиновые дольки, лед.

112. Фрукты в вермуте

Красный десертный вермут 20 мл, фрукты (смесь) лимонад или газированная вода 100 мл, лед.

113. Апельсины в красном вине

Сухое красное вино 80 мл, апельсиновый сок 40 мл, сахарный сироп 20 мл, апельсиновые дольки, лед.

114. Вишни в роме

Ром 40 мл, вишневый ликер 20 мл, красное столовое вино 20 мл, лимонный сок 20 мл, вишневый сироп 20 мл, «пьяные» (ромовые) вишни, лед.

115. Специальный

Водка 20 мл, апельсиновый ликер 20 мл, лимонный сок 20 мл, фрукты, кружок апельсина, содовая или минеральная вода 100 мл, лед.

Напиток приготовить в бокале, украсив его кружком апельсина.

116. Какао-коблер

Шоколадный крем (или ликер) 40 мл, лимонный сок 20 мл, сахарный сироп 10 мл, шампанское 80 мл, лед.

К этому напитку можно добавить взбитые сливки (20 г).

117. Кофе-коблер

Коньяк 20 мл, кофейный ликер 20 мл, кофейный настой 60 мл, мороженое 50 г.

Вылить в бокал все жидкие компоненты и положить шарик мороженого.

Коктейли с яйцом

В состав этих напитков входит целое яйцо или только желток. Коктейли с яйцом известны за рубежом под названием «флип» (flip). Вначале они были распространены в Северной Америке, приготавливали их из горячего пива, спирта, взбитых яиц, пряностей и подавали подогретыми.

В настоящее время эти напитки приготовляют без пива и чаще пьют в охлажденном виде. Но есть несколько рецептур коктейлей с яйцом, которые подают в теплом или горячем виде. Содержание алкоголя в напитке колеблется от 3 до 12 %.

Приготовляют этот напиток в шейкере, при этом стремятся к тому, чтобы яйца хорошо взбились — до образования пены.

Коктейли с яйцом принято подавать с соломинкой в высоких и широких бокалах емкостью от 100 до 200 мл.

Подавать коктейли с яйцом следует немедленно после приготовления, так как вкус и вид напитка ухудшаются довольно быстро.

118. Коньяк с портвейном и яичным желтком

Коньяк 60 мл, портвейн красный 10 мл, сахарный сироп 10 мл, яичный желток, 2–3 кубика льда.

Смешать в шейкере со льдом коньяк, портвейн, сахарный сироп и желток. Охлажденную смесь вылить в высокий конусный бокал.

119. Коньяк с яичным желтком

Коньяк 60 мл, сахарный сироп 10 мл, яичный желток, щепотка черного перца, 2–3 кубика льда.

Приготовить напиток в шейкере, вылить в бокал и посыпать черным перцем.

120. Коньяк с яйцом

Коньяк 40 мл, сахарный сироп 10 мл, одно яйцо, 2–3 кубика льда.

Напиток приготовляют в шейкере со льдом и подают в шарообразном бокале.

121. Коньяк с мадерой и яйцом

Коньяк 40 мл, мадера 20 мл, лимонный сок 10 мл, один яичный желток, 2–3 кубика льда.

Все компоненты смешивают в шейкере со льдом и подают в высоком бокале.

122. Коньяк со взбитым яйцом

Коньяк 60 мл, сахарный сироп 10 мл, апельсиновая настойка 10 мл, газированная вода 70 мл, 2–3 кубика льда, одно яйцо.

Взбить веничком яичный белок до пенообразного состояния. [4] Смешать в шейкере со льдом все остальные компоненты, вылить в широкий бокал и положить сверху взбитый белок.

123. Молочно-кофейный с яйцом

Коньяк 20 мл, желток, молоко или сливки 20 мл, кофейный настой 40 мл, сахарный сироп 10 мл, мелкомолотый кофе, 2–3 кубика льда.

Все компоненты смешивают в шейкере со льдом, выливают в широкий бокал и посыпают молотым кофе.

124. Малага с яйцом

Коньяк 20 мл, малага 60 мл, сахарный сироп 10 мл, тертый мускатный орех, одно яйцо, 2–3 кубика льда.

Приготовляют коктейль так же, как «Молочно-кофейный с яйцом».

125. «Красный мак»

Коньяк 40 мл, портвейн красный 20 мл, апельсиновая настойка 10 мл, яичный желток, тертый мускатный орех, 2–3 кубика льда.

Приготовляют коктейль так же, как «Молочно-кофейный с яйцом».

126. Шоколад с яйцом

Коньяк 20 мл, ром 20 мл, желток, шоколадный сироп 20 мл, взбитые сливки 10 г, щепотка тертого шоколада.

Все жидкие компоненты, кроме сливок, смешать в шейкере со льдом, вылить в бокал-креманку, положить сверху взбитые сливки и посыпать тертым шоколадом или порошком какао.

127. Апельсиновый сок с желтком

Коньяк 20 мл, желток, апельсиновый сок 40 мл, сахарный сироп 20 мл, тертый мускатный орех, 2–3 кубика льда.

Приготовляют коктейль так же, как «Молочно-кофейный с яйцом».

128. Лимонный сок с яйцом

Лимонный сок 20 мл, водка 20 мл, сахарный сироп 20 мл, одно яйцо, 2–3 кубика льда.

Все компоненты смешивают в шейкере со льдом и подают напиток в высоком бокале.

129. «Золотой ключик»

Водка 40 мл, апельсиновый ликер 20 мл, один желток, лимонный сок 20 мл, сахарный сироп 20 мл, лимонная долька, лед.

Все компоненты взбивают в шейкере со льдом и подают в высоком конусном бокале, в который кладут дольку лимона.

130. Водка с яйцом

Водка 20 мл, лимонный сок 20 мл, малиновый сироп 10 мл, белок одного яйца, 2–3 кубика льда.

Напиток приготовляют в шейкере со льдом и подают в бокале.

131. Водка с портвейном и яйцом

Водка 30 мл, портвейн красный 20 мл, сахарный сироп 10 мл, лимонный сок 20 мл, белок одного яйца, 3–4 кубика льда.

Напиток приготовляют в шейкере со льдом и подают в

широком бокале.

132. Яйцо в водке

Водка 20 мл, сахарный сироп 10 мл, яйцо.

В конусный бокал опустить яйцо и вылить водку и сахарный сироп. Этот напиток пьют одним глотком.

133. Ром с яйцом

Ром 30 мл, облепиховая настойка 30 мл, сахарный сироп 10 мл, лимонный сок 20 мл, белок яйца, содовая или газированная вода 100 мл, лед.

Смешать в шейкере со льдом ром, настойку, лимонный сок и сахарный сироп. Вылить охлажденную смесь в широкий бокал, добавить содовую или газированную воду и положить сверху взбитый веничком белок.

134. Водка с какао и яичным белком

Водка 20 мл, шоколадный крем (или ликер) 20 мл, апельсиновый сок 20 мл, яичный белок, 2–3 кубика льда.

Все компоненты хорошо смешать в шейкере со льдом до пенообразного состояния и подать в широком бокале.

135. «Пеликан»

Водка 30 мл, белый десертный вермут 20 мл, белок одного яйца, 2–3 кубика льда.

Взбить белок веничком до пенообразного состояния. Смешать водку и вермут в шейкере со льдом и вылить в широкий конусный бокал и сверху положить взбитый белок.

136. Чайно-ромовый с яйцом

Ром 20 мл, чайный настой 20 мл, яичный желток, взбитые сливки 10 г, 2–3 кубика льда.

Ром, чайный настой и желток смешать в шейкере со льдом, вылить в высокий конусный бокал и положить сверху взбитые сливки.

137. Яйцо с красным вином и мороженым

Ром 10 мл, красное вино 60 мл, одно яйцо, сливочное мороженое 50 г, сахарный сироп 20 мл, взбитые сливки 10 г, тертый мускатный орех, 2–3 кубика льда.

Все компоненты, кроме сливок, взбить в шейкере со льдом, вылить в бокал-креманку, положить сверху взбитые сливки и посыпать тертым мускатным орехом. Подавать с соломинкой и ложечкой.

138. Кофе-флип

Кофейный ликер 40 мл, одно яйцо, кофейный настой 40 мл, сахарный сироп 20 мл, щепотка корицы, 2–3 кубика льда.

Коктейль приготовляют в шейкере, выливают в бокал и посыпают корицей (ее можно заменить мелко молотым кофе). Напиток можно подавать со взбитыми сливками (20 г).

139. Мускат с яйцом

Мускат белый десертный 50 мл, сахарный сироп 10 мл, желток одного яйца, щепотка какао, 2–3 кубика льда.

Все компоненты взбить в шейкере со льдом, вылить в конусный бокал и посыпать порошком какао.

140. Вермут с яйцом

Вермут красный крепкий 60 мл, сахарный сироп 10 мл, лимонный сок 10 мл, водка 10 мл, тертый мускатный орех, яичный желток, 2–3 кубика льда.

Смешанный в шейкере напиток вылить в бокал и посыпать тертым мускатным орехом.

141. Шампанское с яйцом (I вариант)

Сухое белое вино 40 мл, коньяк 10 мл, яйцо, сахарный сироп 10 мл, шампанское 100 мл, тертый мускатный орех, 2–3 кубика льда.

Смешать в шейкере со льдом сухое вино, коньяк, яйцо и сахарный сироп до образования пены. Приготовленную смесь

вылить в высокий конусный бокал, добавить шампанское и посыпать тертым мускатным орехом.

142. Шампанское с яйцом (II вариант)

Апельсиновый ликер 20 мл, яичный желток, апельсиновый сироп 20 мл, шампанское 100 мл, 2–3 кубика льда.

Приготовляют напиток обычным способом.

143. Красное вино с яйцом

Красное вино 50 мл, коньяк 10 мл, яйцо, сахарный сироп 10 мл, тертый мускатный орех, 2–3 кубика льда.

Все компоненты смешать в шейкере со льдом, вылить в широкий бокал и посыпать тертым мускатным орехом. Напиток можно подавать подогретым, в этом случае соломинка заменяется чайной ложкой.

144. Портвейн с коньяком и желтком

Портвейн красный 60 мл, коньяк 20 мл, сахарный сироп 10 мл, яичный желток, тертый мускатный орех, 2–3 кубика льда.

Напиток приготовляют в шейкере, выливают в бокал и посыпают тертым орехом.

145. «Пчелка»

Ром 40 мл, желток яйца, мед 10 г, молоко 80 мл, взбитые сливки 10 г, 2–3 кубика льда.

В бокал со смешанным напитком кладут взбитые сливки.

Слоистые коктейли

В состав слоистого коктейля обычно входят желток и два спиртных напитка, которые подходят один к другому по вкусовым качествам, но различаются по цвету.

Приготавливают слоистые коктейли так: наклонив очень узкий конусный бокал (в таком бокале затруднено перемешивание компонентов), в него вливают сначала спиртной напиток большой плотности, например ликер с большим содержанием сахара, затем осторожно опускают сырой яичный желток и сверху наливают напиток меньшей плотности, обычно, коньяк. Все компоненты лучше предварительно охладить — от этого вкус слоистого коктейля выигрывает. Желток можно украсить, посыпав его тертым шоколадом, крошкой из орехов и т. д.

Слоистые коктейли пьют одним глотком. Соломинку к ним не подают.

146. «Маяк»

Ликер «Шартрез» 20 мл, один желток, коньяк 20 мл.

Конусный бокал украшают сахарной корочкой. Охлажденный ликер выливают в бокал. Затем на ликер по стенке бокала опускают желток и посыпают тертым мускатным орехом. Охлажденный коньяк выливают осторожно на желток.

147. Медовый

Медовое вино 20 мл, один желток, коньяк 20 мл.

Приготовляют так же, как коктейль «Маяк».

148. Ромовый

Ром 20 мл, один желток, вишневый ликер 20 мл.

Приготавливают так же, как коктейль «Маяк». Для этого напитка желательно брать светлый ром.

Вот другие сочетания компонентов для слоистых коктейлей:

Апельсиновый ликер, желток, коньяк.

Медовое вино, желток, вишневая настойка.

Абрикосовая настойка, желток, водка.
Апельсиновый ликер, желток, белое вино.
Ликер мятный, желток, коньяк.

Крюшоны

Крюшоны — очень популярный освежающий напиток с вином, который подают на домашних празднествах и торжественных вечерах. Эти напитки особенно хороши в летнее время, когда для их приготовления употребляют свежие плоды и ягоды. В остальное время года используют консервированные, засахаренные и свежезамороженные фрукты. Причем следует избегать употребления одновременно нескольких видов фруктов, чтобы один аромат не заглушал другой. Вина в крюшонах являются только вкусовыми компонентами и используются в основном легкие, так как крюшоны пьют в сравнительно большом количестве. Вино также не должно заглушать аромат фруктов.

Для тех, кто не употребляет ничего спиртного, можно готовить крюшоны, используя только фруктовые соки, сиропы или молодое виноградное вино.

Крюшон особенно приятен охлажденный, однако при чрезмерном охлаждении его аромат ослабевает, поэтому температура напитка должна быть не ниже 7-10 °С.

Основные правила приготовления крюшона следующие. Фрукты (ягоды или измельченные плоды) смешивают с небольшим количеством сахарного песка и вином и настаивают несколько часов в холодном месте. У свежих и свежезамороженных фруктов окраска и аромат лучше сохраняются, если их засыпают только сахаром. После того как из фруктов выделится достаточное количество сока, их заливают остальными хорошо охлажденными компонентами (кроме шампанского и газированной воды). Приготовленную смесь выливают в крюшонницу, подают ее на стол и разливают напиток в чашки. Затем добавляют в них шампанское или газированную воду и кладут лед.

Для приготовления крюшонов можно использовать большие глиняные или фарфоровые горшки либо эмалированную посуду. Ложка для розлива этих напитков должна быть из неокисляющегося материала — из стекла, пластмассы или нержавеющей стали.

Крюшон, как правило, подается гостям в специальных чашках или стаканах с соломинкой и ложечкой или «пикой» для фруктов.

Представленные рецептуры крюшонов предусматривают приготовление напитка в объеме 3–5 л.

149. Клубничный

На 10–12 персон: клубника 1 кг, сахар 200 г, белое сухое вино 750 мл, красное сухое вино 750 мл, шампанское 800 мл, лед.

Промытые ягоды положить в крюшонницу, засыпать сахаром, влить белое и красное вино и оставить на 1–1,5 часа для настаивания. Шампанское влить в бокалы непосредственно перед подачей и положить в них лед.

150. «Фантазия»

На 10–12 персон: фрукты (смесь) 400 г, портвейн белый 750 мл, десертное вино 800 мл, коньяк 100 мл, лимонный сок 100 мл, сахар 200 г, газированная вода 1 л, лед.

Приготовить так же, как крюшон «Клубничный».

151. «Роза»

На 10–12 персон: розовый ликер 500 мл, коньяк 50 мл, сухое белое вино 1,5 л, шампанское или газированная вода 800 мл, кружки апельсина, лед.

Все жидкие компоненты (кроме шампанского или газированной воды) смешивают в крюшоннице со льдом. Апельсины кладут в крюшонную чашку при подаче и вливают в нее шампанское или газированную воду.

152. Персиковый

На 10–12 персон: спелые персики 1 кг, сахар 200 г, коньяк 100 мл, персиковый сок 200 мл, белое сухое вино 1,5 л газированная вода 1 л, лед.

Очищенные от кожицы персики нарезать кубиками, засыпать сахаром, вылить на них коньяк, персиковый сок, половину всего количества сухого вина и настаивать в холодном месте 1–2 часа, затем долить оставшееся вино. Газированную воду добавить непосредственно перед подачей в чашки.

При желании приготовить крюшон более сладким газированную воду можно заменить сладким шампанским или вместо сухого вина использовать полусладкое. Свежие персики могут быть заменены консервированными.

153. Лимонный

На 10–12 персон: лимон 3 шт., сахар 100 г, сухое белое вино 1,5 л, шампанское 800 мл, лед.

Выжать сок из лимонов, всыпать в него сахар, добавить белое вино и настаивать полчаса. Перед подачей в бокалы добавить шампанское. В них можно положить по ломтику лимона. Шампанское можно заменить газированной водой.

154. Апельсиновый

На 10–12 персон: апельсины 6 шт., сахар 150 г, коньяк 100 мл, апельсиновый сок 200 мл, сухое белое вино 1,5 л, шампанское или газированная вода 800 мл, 1/2 лимона, лед.

Очищенные от цедры и семян апельсины нарезать на кусочки, засыпать сахаром и влить коньяк, апельсиновый и лимонный сок (выжатый из лимона) и половину всего количества сухого вина. Поставить в холодное место на 1–1,5 часа. Перед подачей добавить остальные компоненты.

155. Чайный

На 10–12 персон: крепкий настой чая 1 л, сахар 100 г, лимон 1 шт., ром 100 мл, сладкое или полусладкое шампанское 800 мл, лед.

В охлажденный чайный настой вылить лимонный сок (выжатый из лимона), положить мелко нарезанную цедру, засыпать сахар и добавить ром. Подавать сразу после приготовления, добавив шампанское.

156. «Ассорти»

На 10–12 персон: фрукты разные 400 г, сахар 100 г, белое сухое вино 750 мл, коньяк 100 мл, ликер «Южный» 100 мл, сладкое или полусладкое шампанское 800 мл, лед.

Приготовить так же, как крюшон «Клубничный».

157. Ананасовый

На 10–12 персон: ананасы 400 г, шампанское 800 мл, апельсиновый ликер 500 мл, коньяк 100 мл, нарзан или газированная вода 1 л, сахар 100 г, лед.

Приготовить так же, — как крюшон «Клубничный».

158. Мускатный

На 7–8 персон: мускат белый 750 мл, белое сухое вино 750 мл, коньяк 100 мл, клубника 400 г, апельсины 2–3 шт, сахар 200 г, лед.

Клубнику засыпать сахаром, залить коньяком и сухим вином и поставить в холодное место на 2–3 часа, затем долить мускат. При отпуске в бокалы положить кружки апельсина.

159. «Малага»

На 7–8 персон: малага 750 мл, белое виноградное вино 1,5 л, ликер «Ароматный» 100 мл, коньяк 100 мл, апельсины 2–3 шт, клубника 400 г, сахар 100 г, лед.

Приготовляют так же, как крюшон «Мускатный».

160. Дынный

На 10–12 персон: спелая дыня, сахар 200 г, красное столовое вино 1,5 л, сладкое или полусладкое шампанское 800 мл, лед.

Дыню очистить, нарезать мелкими кубиками, засыпать сахаром, залить красным вином и поставить в холодильник на 2–3 часа. Затем разлить в чашки и добавить шампанское и лед.

161. Вишневый

На 10–12 персон: вишни 1 кг, сахар 100 г, ром 100 мл, водка 40 мл, вишневый сок 500 мл, красное столовое вино 1,5 л, сладкое или полусладкое шампанское 800 мл, лед.

Вишни проколоть вилкой, засыпать сахаром, залить ромом, водкой и красным вином и поставить в холодильник на 2–3 часа. Затем разлить напиток в чашки и добавить шампанское и лед.

162. Молочный

На 7–8 персон: молоко 1 л, сахар 100 г, лимон 1/2 шт., свежие ягоды 200 г.

Свежие ягоды (клубника, малина, вишня, красная смородина)

перебирают и промывают, затем их кладут в крюшонницу, засыпают сахаром и ставят в холодильник на 2–3 часа, после чего добавляют сок выжатого лимона, немного тертой лимонной цедры и охлажденное молоко. Все слегка перемешивают и подают в конусных бокалах.

Пунши, глинтвейны, гроги

Пунш — общепризнанный согревающий напиток, обладающий приятным вкусом. Его принято подавать на различных празднествах в холодное время года: во время встречи масленицы и нового года, на маскарадах, балах.

Название напитка происходит, по-видимому, от индийского слова панч, что означает пять. Раньше пунш принято было готовить из таких пяти компонентов: вина, рома, сахара, воды или чая и пряностей — корицы или гвоздики. Крепким пряным вкусом и душистым ароматом напиток обязан прежде всего этим ароматическим веществам.

В большинстве случаев пунши пьют в горячем виде, хотя их вкусовые качества не ухудшаются и после охлаждения. Некоторые из этих напитков, известные под названием шведских, пьют только охлажденными.

Пунши не возбуждают аппетита, поэтому их не принято подавать к закуске. Во время масленицы горячий пунш можно подать к оладьям и блинам.

Приготовить пунш не очень сложно, однако при этом необходимо соблюдать некоторые правила. Прежде всего, не следует выливать горячую воду непосредственно на ром или коньяк, так как при этом из них улетучиваются эфирные и ароматические вещества. Сначала растворяют сахар в горячей (но не кипящей!) воде и только потом добавляют ром или коньяк. Приготовленный пунш подогревают на электрической плитке до 60–70 °С.

Разновидностями пунша являются глинтвейн и грог. Глинтвейн всегда приготавливается с вином, преимущественно красным. Грог готовят с ромом, коньяком или водкой и всегда горячим; при этом для грога соотношение одной части какого-либо, спиртного напитка к четырем частям воды оказалось самым удачным.

Пунши, глинтвейны и гроги удобнее готовить сразу на несколько порций (поскольку их приготовление связано с подогреванием) в фарфоровых чашках (типа супниц) или эмалированной посуде.

В скандинавских странах сложился обычай, по которому грог или глинтвейн приготовляет сам гость, определяет соотношение смешиваемых компонентов по своему вкусу. Ему подают на подносе металлическую кружку с горячей водой, необходимое количество спиртных напитков, сахар, по желанию кружок лимона и чашку с чайной ложкой.

Горячие пунши, гроги и глинтвейны обычно подают в фарфоровых глиняных или стеклянных чашках. Горячие напитки следует ставить на подставки или блюдечки. Чайные ложки и по желанию гостя соломинки подают к любому из этих напитков. К холодным напиткам всегда подают соломинку.

Пунши

163. «Охотничий»

На 10–12 персон: ром 400 мл, красное вино 750 мл, крепкий настой чая 1,5 л, лимон 2 шт., сахар 400 г.

Растворить в чайном настое сахар, добавить сок выжатых лимонов, мелко нарезанную цедру, добавить красное вино и разогреть. Перед подачей профильтровать через ситечко, разлить в чашки и добавить ром.

Этот пунш можно пить охлажденным. В этом случае пунш наливают в бокал, а чайную ложечку заменяют соломинкой.

164. Молочно-ромовый

На 10–12 персон: ром 250 мл, молоко 2 л, коньяк 250 мл, сахар 250 г, тертый мускатный орех.

В горячем молоке растворить сахар, добавить ром и коньяк и подогреть, но не кипятить. Готовый пунш разлить в чашки и посыпать тертым мускатным орехом. Этот напиток можно пить и в охлажденном виде.

165. «Красное вино»

На 10–12 персон: красное вино 1,5 л, коньяк 250 мл, один лимон, сахар 100 г, газированная или минеральная вода 1 л.

В горячей воде развести сахар, добавить красное вино и мелко нарезанный лимон. Смесь подогреть и процедить через ситечко. Перед подачей в чашки добавить коньяк. Коньяк может быть заменен ромом.

166. «Пиратский»

На 10–12 персон: ром 500 мл, красное вино 750 мл, белое сухое вино 750 мл, крепкий чайный настой 500 мл, сахар 300 г, лимон 2 шт.

Добавить в чайный настой белое и красное вино, лимонный сок, мелко нарезанную цедру одного лимона, сахар и подогреть до полного растворения сахара. Перед подачей лимонную цедру

удалить и добавить в чашки ром.

167. Вишневый

На 12–14 персон: ром 0,5 л, вишневая настойка 250 мл, коньяк 250 мл, столовая ложка тертого имбиря, сахарный сироп 100 мл, сок шести лимонов, тертый мускатный орех, 1 л горячей воды.

В подогретую фарфоровую чашу вылить лимонный сок, сахарный сироп и всыпать тертый имбирь. Хорошо перемешать, добавить ром, коньяк, настойку, горячую воду и подогреть. Разлить в небольшие фарфоровые чашки и посыпать тертым мускатным орехом.

168. Коньячный

На 12–14 персон: коньяк 0,5 л, сок двух лимонов, горячая вода 250 мл, сахарный сироп 100 мл, два кружка лимона, корица, мускатный орех, гвоздика.

В кипящую воду положить кружки лимона, специи, влить сахарный сироп и кипятить 10 мин. Затем кипящую жидкость перелить через ситечко в фарфоровую чашку, прибавить лимонный сок, коньяк, перемешать и разлить в чашки.

169. «Гвоздика»

На 12–14 персон: красный портвейн 1,5 л, сахарный сироп 100 мл, апельсиновая настойка 100 мл, апельсины 2 шт., 12 гвоздик, тертый мускатный орех.

Воткнуть гвоздики в апельсины и печь в духовке до тех пор, пока корка апельсинов не станет коричневой. Нарезать апельсины на дольки, положить в фарфоровую чашу и вылить в нее сахарный сироп, настойку и портвейн. Прокипятить смесь в течение 15 мин., затем разлить пунш в чашки и посыпать тертым мускатным орехом.

170. Пивной

На 4 персоны: темное пиво 1 л, сахарный сироп 50 мл, 4 свежих яйца, мускатный орех.

Отделить белки от желтков, взбить белки двух яиц до пенообразного состояния и прибавить сахарный сироп и тертый мускатный орех. Не прекращая взбивать, добавить четыре желтка. В фарфоровую чашу вылить пиво, подогреть до 70 °С и прибавить взбитые яйца, непрерывно помешивая. Как только образуется пена, снять напиток с огня и разлить в чашки.

171. Винный

На 8-10 персон: столовое красное вино 1,5 л, сахарный сироп 150 мл, кружок лимона, 8-10 кружков апельсина, корица, гвоздика.

В фарфоровую чашу вылить сахарный сироп, положить корицу, гвоздику и кружок лимона, нагреть до кипения и кипятить 3–5 мин. Затем добавить вино, подогреть до 70 °С, разлить напиток в небольшие чашки и положить в них кружки апельсина.

172. «Новогодний»

На 18 персон: ром 0,5 л, коньяк 0,5 л, сахарный сироп 100 мл, лимонад 1 л, 6 апельсинов, 60 гвоздик, корица, тертый мускатный орех.

Воткнуть в каждый апельсин по 10 гвоздик и печь в духовке до тех пор, пока корка не станет коричневой. Положить испеченные апельсины в подогретую фарфоровую чашу, добавить ром, коньяк в сахарный сироп, довести до кипения, затем прибавить лимонад и снять с огня. В напиток добавить небольшое количество корицы, мускатного ореха и разлить в чашки. Пунш будет вкуснее, если лимонад заменить сидром.

173. Жженка

На 16 персон: ром 0,5 л, горячая вода 250 мл, сидр 1 л, 8-10 кусочков сахара, сливочное масло 50 г, корица.

Подержать кусочки сахара на огне, пока они не приобретут коричневого цвета, затем положить их в кипящую воду и добавить сидр. Смесь снова довести до кипения, прибавить ром и масло, после чего разлить пунш в небольшие чашки и посыпать корицей.

174. Лимонный

На 8-10 персон: водка 0,5 л, горячая вода 0,5 л, сахарный сироп 100 мл, лимонный сок 100 мл, цедра одного лимона, 12 гвоздик, корица.

Вылить лимонный сок и сахарный сироп в подогретую фарфоровую чашу, прибавить цедру, корицу и гвоздику. При помешивании добавить водку и горячую воду, подогреть, процедить и разлить в чашки.

175. Мятный

На 14–16 персон: столовое красное вино 0,75 л, горячая вода 0,5 л, сахарный сироп 100 мл, сок и цедра одного лимона, 5 веточек мяты, корица и 8 гвоздик.

Вылить лимонный сок и сахарный сироп в подогретую фарфоровую чашу, положить мяту и мелко нарезанную лимонную цедру. Помешивая, добавить специи и красное вино, затем горячую воду и подогреть. Разлить в небольшие чашки.

176. «Дневной»

На 14 персон: апельсиновая настойка 0,5 л, сахарный сироп 100 мл, настой чая 250 мл, молоко 1 л, цедра двух лимонов, тертый мускатный орех.

Смешать сахарный сироп, молоко, чайный настой и лимонную цедру и кипятить в течение 10 мин. Затем добавить настойку, разлить напиток в небольшие чашки и посыпать тертым мускатным орехом.

177. «Вечерний»

На 14–16 персон: коньяк 0,5 л, водка 0,5 л, крепкое пиво 0,5 л, горячая вода 1 л, сахарный сироп 100 мл, сок и цедра одного лимона.

Смешать вместе лимонный сок, сахарный сироп и воду и довести до кипения. В другой посуде подогреть пиво. Затем все смешать в фарфоровой чаше, добавить водку, коньяк и мелко нарезанную лимонную цедру, слегка перемешать и разлить в чашки.

178. «Северный»

На 10–12 персон: коньяк 250 мл, ром 0,5 л, горячая вода 0,5 л, сахарный сироп 50 мл, яйца 4 шт., тертый мускатный орех.

Отделить желтки от белков, взбить их по отдельности, а затем смешать. Прибавить сахарный сироп и вылить взбитую смесь в подогретую фарфоровую чашку, прибавить ром, коньяк, посыпать тертым мускатным орехом и, помешивая, добавить горячую воду. Разлить в небольшие чашки.

179. Чайный

На 12–14 персон: горячий чайный настой 2 л, ром 0,5 л, коньяк 250 мл, сахарный сироп 100 мл, один лимон и два апельсина, нарезанные на дольки.

Вылить горячий чай в подогретую фарфоровую чашку, прибавить ром, коньяк и сахарный сироп, хорошо перемешать, разлить в чашки и гарнировать фруктами.

180. «Иван-да-Марья»

На 12–14 персон: ром 250 мл, коньяк 0,5 л, сахарный сироп 100 мл, горячая вода или молоко 0,5 л, яйца 6 шт., тертый мускатный орех.

Отделить желтки от белков, взбить их по отдельности до пенообразного состояния и смешать. Затем при непрерывном помешивании прибавить сахарный сироп, ром, коньяк, горячую воду или молоко. Разлить напиток в небольшие чашки и посыпать тертым мускатным орехом.

181. Яичный

На 8-10 персон: коньяк 250 мл, красное столовое вино 750 мл, чайный настой 1 л, один лимон, сахарная пудра 300 г, 6 яичных желтков, гвоздика 2–3 шт., щепотка молотой корицы.

Положить в чайный настой гвоздику, корицу и нарезанную лимонную цедру, дать настояться в течение 1–1,5 часа и процедить. Взбить желтки с сахарной пудрой. В приготовленный настой добавить красное вино, коньяк и сок лимона, слегка подогреть и при непрерывном помешивании влить взбитые желтки с сахаром.

Этот напиток нельзя готовить в алюминиевой посуде во избежание окисления ее и порчи пунша.

Пунши охлажденные (шведские)

182. Ванильный

Сок лимона 30 мл, сахарный сироп 50 мл, ликер ванильный 60 мл, нарзан или газированная вода 40 мл, фрукты 30 г, лед.

Все жидкие компоненты, кроме газированной воды, смешивают в стакане со льдом, выливают через ситечко в широкий стакан, добавляют газированную воду или нарзан и кладут фрукты.

183. «Любительский»

Сок лимона 30 мл, сахарный сироп 30 мл, сухое белое вино 60 мл, нарзан или газированная вода 50 мл, фрукты 30 г, лед.

Приготовить и подать так же, как пунш «Ванильный».

184. Коньяк с лимоном

Лимонный сок 30 мл, сахарный сироп 40 мл, коньяк 70 мл, нарзан или газированная вода 50 мл, фрукты 30 г, кружок лимона, лед.

Приготовить и подать так же, как пунш «Ванильный».

185. Апельсиновый

Лимонный сок 30 мл, сахарный сироп 40 мл, ликер апельсиновый 70 мл, нарзан или газированная вода 50 мл, апельсиновые дольки, лед.

Приготовить и подать так же, как пунш «Ванильный».

186. «Роза»

Лимонный сок 30 мл, сахарный сироп 40 мл, ликер «Розовый» 70 мл, нарзан или газированная вода 50 мл, лед, лепестки розы.

Приготовить и подать так же, как пунш «Ванильный», положив сверху несколько лепестков розы.

Глинтвейны

187. «Застольный»

На 10–12 персон: красное столовое вино 2,25 л, сахар 200 г, один лимон, гвоздика 6 шт., одна щепотка корицы.

Красное вино разогреть вместе с сахаром, корицей, гвоздикой, лимонной цедрой и соком лимона и процедить через ситечко. Подавать в горячем виде в фарфоровых чашках. В каждую чашку можно положить кружок лимона.

188. «Зимний»

На 8-10 персон: настой крепкого чая 1 л, красное столовое вино 750 мл, корица, гвоздика.

Вылить красное вино и чайный настой в эмалированную посуду, добавить пряности и подогреть. Подать в фарфоровых чашках.

189. «Спортивный»

На 8-10 персон: красное столовое вино 1,5 л, коньяк 50 мл, сахар 100 г, корица, гвоздика, лимонный сок, цедра, мускатный орех.

Смешать все компоненты, довести до кипения и процедить через ситечко. Подать в чашках.

190. «Дорожный»

На 5–6 персон: красное столовое вино 0,75 л, белое столовое вино 0,75 л, лимонная настойка 50 мл, гвоздика, корица, мускатный орех.

Приготовить и подать так же, как напиток «Спортивный».

191. Фруктовый

На 5–6 персон: яблочный сок 0,5 л, кагор 0,3 л, лимонная цедра.

Смешать все компоненты, довести до кипения, процедить и разлить в чашки.

Гроги

192. Чайный

Коньяк 40 мл, чайный настой 160 мл, кружок лимона, сахар 10 г.

В горячем чае растворить сахар, добавить коньяк и положить лимон; подать в фарфоровой чашке.

Коньяк может быть заменен ромом.

193. Медовый

Коньяк 40 мл, горячая вода 150 мл, мед 10 г, 1/2 кружочка лимона.

В горячей воде растворить мед и влить коньяк. Подавать в фарфоровой чашке, положив в нее лимон.

194. Молочный

Ром 40 мл, молоко 100 мл, чайный настой 100 мл, сахарный сироп 10 мл.

Чайный настой смешать с молоком и сахарным сиропом и разогреть, не доводя до кипения, затем добавить ром. Подать в фарфоровой чашке.

195. Кофейный

На 6–8 персон: ром 0,5 л, коньяк 100 мл, сахарный сироп 50 мл, кофейный настой 500 мл, лимон.

Вылить горячий (но не кипящий) кофейный настой в подогретую фарфоровую чашку, добавить коньяк, ром и сахарный сироп и слегка перемешать. Подать в фарфоровых чашечках, положив в них по кружочку лимона.

Закуски к смешанным напиткам

Специальные закуски, подаваемые к смешанным напиткам, приготавливают небольших размеров, с тем чтобы их можно было съесть в один прием. К ним принято подавать «пики», на которые во время еды накалывают канапе (закусочные бутерброды) и другие продукты.

Для каждого вида коктейлей принято подавать такие закуски, которые гармонируют с напитками во вкусовом отношении.

К крепким и несладким игристым коктейлям можно предложить:

— канапе с икрой, ветчиной, бужениной, колбасой, креветками, крабами, раками в майонезе;

— поджаренный белый хлеб (тосты) с анчоусами, кильками с яйцом, копченой селедкой;

— палочки из белого хлеба с солью;

— тарталетки с луком и яйцом;

— печенье с сыром, сырные палочки, сыр, нарезанный кубиками;

— дольки сосисок, поджаренные на сковороде и наколотые на «пики»;

— колбасу или ветчину в тесте;

— помидоры красные или зеленые (консервированные), фаршированные ветчиной;

— шампиньоны, фаршированные сыром, с острым соусом;

— молодой лук в уксусе;

— яйца, фаршированные анчоусами или сардинами с яичным желтком;

— оливы, каперсы, маслины, корнишоны, соленый миндаль, фисташки.

Десертные коктейли, коктейли с фруктами, крюшоны и сладкие игристые коктейли хорошо сочетаются с такими изделиями, как:

— петифуры (мелкое печенье), десертное, миндальное или овсяное печенье;

— тарталетки с вареньем, сладкая соломка;

— трюфели, шоколад, пастила, мармелад;

— свежие и засахаренные фрукты и ягоды;

— запеченные или моченые яблоки;

— малина или клубника в тесте.

К слоистым коктейлям и коктейлям с яйцом обычно закусок не предлагают.

Однако следует отметить, что все эти рекомендации не являются строго обязательными: посетителю бара предоставляется право самому выбрать к напитку любую закуску или кондитерское изделие, включенное в меню.

Молочный бар

Смешанные напитки для молочного бара

Ассортимент молочного бара составляют молочные и сливочные коктейли, мороженое с различными наполнителями, взбитые сливки, фруктовые соки, оригинальные кондитерские изделия, различные виды кофе, кулинарные изделия из творожной массы и др. В вечернее время в меню бара можно включать молочные коктейли, в состав которых входят спиртные напитки.

В отличие от винных баров, молочные бары — предприятия, рассчитанные на кратковременное пребывание посетителей, поэтому в них чаще применяют метод самообслуживания. Но в этих предприятиях может быть организовано и обслуживание посетителей барменом за барной стойкой — в небольших барах или официантами за столиками — в крупных барах.

Оборудование и оснащение молочных баров в основном такое, же, как и винных баров, но в молочных барах должно быть больше холодильного оборудования, в том числе низкотемпературные прилавки для хранения мороженого, на барных стойках устанавливают коктейлевзбиватели.

Поскольку молочные бары посещают не только взрослые, но и дети, для них можно устанавливать специальные столики (высотой 0,6 м). Стены около таких столиков хорошо оформлять картинками на сюжеты детских сказок. Для детей желательно составлять отдельное меню на красиво оформленной карточке.

Молочные коктейли

Сочетая молоко с разнообразными фруктовыми сиропами, можно получить самый простой вид молочных смешанных напитков — фруктовое молоко. Оно, как правило, состоит из одной части фруктового сиропа и восьми — двенадцати частей молока. Фруктовый сироп можно заменить фруктовым пюре или соком и сахарным сиропом.

Фруктовое пюре приготовляют из свежих или консервированных плодов и ягод. При использовании свежих фруктов коктейль получается более ароматным. Для приготовления пюре свежие плоды и ягоды перебирают и промывают в теплой воде. Яблоки и груши перед протиранием очищают от кожицы, удаляют сердцевину с семенами, нарезают фрукты кубиками и проваривают в воде, добавив немного лимонной кислоты. У косточковых — абрикосов, персиков, слив, алычи и т. д. — удаляют косточки и перед протиранием настаивают плоды в сахарном сиропе 20–30 мин. Ягоды протирают сырыми, предварительно промыв их и удалив плодоножки.

После взбивания в коктейлевзбивателе частицы плодов или ягод находятся в готовом напитке во взвешенном состоянии.

Молочные напитки можно комбинировать также с овощами, медом, яйцами и некоторыми другими продуктами.

Вместо молока в состав напитков могут входить свежие сливки, тогда коктейли называются сливочными.

Молочные коктейли подают в охлажденном виде, однако следует учитывать, что при чрезмерном охлаждении их вкус и аромат выявляются гораздо слабее. Некоторые из молочных напитков принято пить горячими.

Молоко для приготовления коктейлей лучше использовать обезжиренное, так как из цельного молока при взбивании выделяется масло и вкус изделия ухудшается. Чтобы молоко лучше взбивалось, его нужно предварительно хорошо охладить.

Наряду с молоком для приготовления смешанных напитков используют кефир, простоквашу, ацидофилин и т. д. Такие напитки отличаются пикантным вкусом.

Все молочные смешанные напитки подают сразу же после приготовления в высоких конусных стаканах или бокалах с соломинкой и чайной ложечкой.

196. Молочно-клубничный

Клубничный сироп 10 мл, молоко 200 мл.

Охлажденное молоко и сироп взбивают в шейкере или коктейлевзбивателе и переливают в бокал. Клубничный сироп может быть заменен любым другим фруктовым или ягодным сиропом. При использовании сока добавляют 20 г сахарного сиропа.

197. Молочно-лимонный

Лимон 1/2 шт., сахарный сироп 30 мл, молоко 150 мл.

Смешивают сок лимона с сахарным сиропом и охлажденным молоком и взбивают. Подают в стакане. Лимон может быть заменен апельсином.

198. Молочно-морковный

Морковь средней величины 2 шт., молоко 150 мл, соль.

Морковь промыть, натереть на терке и смешать в стакане с охлажденным молоком и щепоткой соли. Подавать с чайной ложечкой. Этот напиток можно приготовить с морковным соком.

199. Молочно-томатный

Свежий помидор 1 шт., молоко 150 мл, соль, перец.

Помидор мелко нарезать и взбить в коктейлевзбивателе с охлажденным молоком, посыпав солью и перцем. Процедить напиток через ситечко в бокал и подать с соломинкой. Свежий помидор может быть заменен томатным соком.

200. Молочно-огуречный

Свежий огурец 1 шт., сметана 20 г, лимонный сок 5 мл, молоко 150 мл, щепотка соли, перец, сахар.

Очищенный огурец мелко нарезать, смешать с другими компонентами и хорошо взбить в коктейлевзбивателе. Затем процедить через ситечко в стакан и подать с соломинкой.

201. Молочно-лимонно-малиновый

Малиновый сироп 15 мл, лимонный сироп 10 мл, молоко

100 мл.

Все компоненты взбить в коктейлевзбивателе или шейкере и подать с соломинкой. Такой напиток можно приготовить и с другими сиропами, например молочно-лимонно-вишневый, молочно-клубнично-апельсиновый и др.

202. Молочно-апельсинно-персиковый

Персик 1 шт., апельсиновый сироп 20 мл, молоко 200 мл.

Персик без кожицы мелко нарезать, добавить сироп и охлажденное молоко и хорошо взбить. Подать в бокале с чайной ложечкой. Свежий персик можно заменить консервированным.

203. Молочно-яблочно-малиновый

Малина 30 г, яблоко небольшого размера 1 шт., молоко 150 мл.

Яблоко очистить, удалить сердцевину и мелко нарезать, малину очистить от плодоножек. Затем все компоненты смешать и хорошо взбить в коктейлевзбивателе. Подать с соломинкой и чайной ложечкой. В таких напитках можно использовать и другие плоды и ягоды, вкус и аромат которых хорошо сочетаются.

204. Молочно-шоколадный

Шоколадный сироп 20 мл, молоко 200 мл.

Напиток приготовляют в бокале и подают с соломинкой. Он приятен и в горячем виде.

205. Молочно-кофейный

Кофейный настой 100 мл, молоко 100 мл, сахарный сироп 20 мл.

Компоненты смешивают в бокале. Подают с соломинкой.

206. Молочно-медово-лимонный

Мед 25 г, лимонный сок 10 мл, молоко 200 мл.

Сначала смешать мед с лимонным соком и вылить в эту смесь охлажденное молоко. Подавать в бокале с соломинкой.

207. Молочно-малиново-яичный

Малиновый сироп 20 мл, одно яйцо, молоко 150 мл.

Все компоненты взбить до полного смешения, процедить через ситечко в бокал и подать с соломинкой. Малиновый сироп может быть заменен другим фруктовым сиропом.

208. Молочно-шоколадно-яичный

Шоколадный сироп 20 мл, желток яйца, молоко 150 мл.

Приготовить и подать так же, как «Молочно-малиново-яичный».

209. Молочно-ванильно-яичный

Сахар ванилизированный 5 г, яйцо 1 шт., молоко 150 мл.

Приготовить, как «Молочно-малиново-яичный».

210. Молочно-медово-яичный

Мед 20 г, яйцо 1 шт., молоко 150 мл.

Приготовить и подать так же, как «Молочно-малиново-яичный».

211. «Гоголь-моголь»

Гоголь-моголь можно приготовить различными способами.

1. Слегка взбить одно яйцо, добавить столовую ложку сахара, две столовые ложки вина, немного соли. Все это тщательно перемешать, влить стакан молока, перемешать и процедить. Вместо вина можно добавить немного тертого мускатного ореха.

2. Взбить один яичный желток, добавить столовую ложку сахара, немного соли и ванилина, тщательно перемешать, влить стакан молока, снова перемешать и процедить.

Подают гоголь-моголь в высоких конусных стаканах.

212. Фруктовый гоголь-моголь

Взбить два яичных желтка до образования густой массы

лимонного цвета, добавить немного соли, три столовые ложки сахара и полстакана земляничного или вишневого сока. Все это хорошо перемешать, влить два стакана холодного молока и полстакана холодной воды. Приготовленную смесь влить в яичные белки, предварительно взбитые до пенообразного состояния, размешать, разлить в бокалы и посыпать тертым мускатным орехом.

213. Медовый гоголь-моголь

Яйцо, два стакана холодного молока, шесть столовых ложек меда, две столовые ложки лимонного или апельсинового сока.

Все смешать и взбить до получения однородной массы. Подавать к столу в охлажденном виде.

Молочные коктейли с мороженым

214. Молочно-малиновый с мороженым

Мороженое 50 г, малиновый сироп 20 мл, молоко 150 мл, свежая или консервированная малина.

Молоко и сироп взбить в коктейлевзбивателе, вылить в бокал и положить в него шарик мороженого и малину.

Этот напиток можно подать со взбитыми сливками, положив на них ягодку для украшения. Вместо малины и малинового сиропа можно использовать другие ягоды или фрукты и соответствующие сиропы.

215. Сливочно-клубничный с мороженым

Сливочное мороженое 50 г, клубничный сироп 20 мл, сливки 60 г, молоко 100 мл, протертая клубника 50 г, взбитые сливки 10 г.

Все компоненты, за исключением взбитых сливок, хорошо взбить в коктейлевзбивателе и перелить в фужер, бокал или креманку. Сверху положить взбитые сливки, а на них ягодку клубники (желательно с плодоножкой). Подать с соломинкой и ложечкой.

216. Сливочно-ванильно-лимонный с мороженым

Сливочное мороженое 50 г, лимонный сок 20 мл, сливки 60 мл, молоко 100 мл, ванильный сироп 20 мл, взбитые сливки 10 г.

Приготовить и подать так же, как «Сливочно-клубничный с мороженым».

217. Сливочно-малиново-шоколадный с мороженым

Шоколадное мороженое 50 г, протертая малина 30 г, сливки 60 мл, молоко 100 мл, шоколадный сироп 20 мл, взбитые сливки 10 г.

Приготовить и подать так же, как «Сливочно-клубничный с мороженым».

218. Молочно-абрикосовый с мороженым

Мороженое 50 г, абрикосовый сироп 20 мл, молоко 150 мл, консервированный или свежий абрикос.

Абрикос очистить от кожицы, вынуть из него косточку, одну дольку мелко нарезать, другую оставить для украшения напитка, ее можно подвесить на край бокала.

219. Молочно-шоколадно-апельсиновый с мороженым

Мороженое 50 г, шоколадный сироп 20 мл, апельсиновый сок 20 мл, молоко 150 мл.

Приготовить жидкие компоненты, взбить в коктейлевзбивателе, вылить в бокал и положить шарик мороженого.

Кисломолочные коктейли

220. Кефир малиновый

Малиновый сироп 20 мл, кефир 200 мл, щепотка молотой корицы.

Охлажденный кефир и малиновый сироп смешивают в коктейлевзбивателе, переливают в стакан и посыпают молотой в ступе корицей. Подавать напиток следует немедленно после приготовления, так как кефир под влиянием фруктового сиропа образует осадок.

Кефир может быть заменен простоквашей или ацидофилином.

221. Кефир апельсиновый

Апельсин 1/2 шт., сахарный сироп 20 мл, кефир 150 мл, тертая или мелко нарезанная апельсиновая цедра.

Приготовить и подать так же, как кефир малиновый, но вместо корицы посыпать напиток апельсиновой цедрой. Этот напиток может быть приготовлен с лимоном.

222. Кефир ванильный с яйцом

Ванильный сироп 20 мл, желток яйца, кефир 150 мл.

Компоненты, предварительно охлажденные, хорошо взбить и перелить в бокал.

Так же приготовляются напитки по приведенным ниже рецептурам.

223. Кефир сливочно-шоколадный

Шоколадный сироп 20 мл, сливки 20 мл, кефир 150 мл.

224. Кефир медовый

Мед 20 г, кефир 150 мл.

225. Кефир морковный

Морковный сок 50 мл, сахарный сироп 20 мл, кефир 150 мл.

226. Кефир томатный

Томатный сок 40 мл, мед 10 г, кефир 150 мл.

Молочные коктейли с яйцом

Эти коктейли относятся к числу алкогольных.

Для того чтобы приготовить коктейль с яйцом, нужно отделить желток от белка и обрабатывать каждый в отдельности. Яичный белок взбивают венчиком в пышную массу. Желток смешивают в шейкере с другими компонентами, выливают через ситечко в бокал. Сверху кладут в него взбитые белки и посыпают тертым мускатным орехом. В зависимости от состава напитка способ его приготовления может видоизменяться.

Подают молочные напитки с яйцом в широких бокалах с соломинкой.

227. Молочно-ромовый (I вариант)

Ром 20 мл, одно яйцо, сахарный сироп 10 мл, молоко 100 мл, 2–3 кубика льда.

Приготовить напиток в шейкере со льдом и подать в бокале.

228. Молочно-ромовый (II вариант)

Ром 20 мл, яичный желток, сахарный сироп 20 мл, молоко 40 мл, тертый мускатный орех.

Смешать ром с молоком, яичный желток взбить с сахарным сиропом до пенообразного состояния. Взбитый желток положить в смесь молока с ромом и посыпать тертым мускатным орехом.

229. Молочно-коньячный

Коньяк 20 мл, одно яйцо, молоко 40 мл, малиновый сироп 20 мл, содовая или газированная вода 70 мл, лед.

Взбить белок до пенообразного состояния. Смешать молоко, коньяк, яичный желток и малиновый сироп в шейкере со льдом. Охлажденную смесь вылить в высокий широкий бокал, добавить газированную воду и сверху положить взбитый белок.

230. «Саянский»

Ром 60 мл, водка 20 мл, одно яйцо, молоко 40 мл, чайная

ложка сахарной пудры, лед.

Смешать ром, водку, молоко и желток яйца в шейкере со льдом и вылить в бокал. Сверху положить белок, взбитый с сахарной пудрой до пенообразного состояния.

231. Сливочно-коньячно-кофейный

Коньяк 20 мл, яичный желток, сливки 40 мл, кофейный настой 40 мл, сахарный сироп 10 мл, мелкомолотый кофе, лед.

Взбить желток с сахарным сиропом. Смешать коньяк, сливки и кофейный настой в шейкере со льдом и вылить в бокал. Сверху положить взбитый желток и посыпать молотым кофе.

232. «Байкал»

На 10–12 персон: водка 250 мл, ром 250 мл, молоко 0,5 л, сливки 0,5 л, сливовая настойка 50 мл, сахарный сироп 100 мл, 6 яиц, тертый мускатный орех.

Отделить желтки от белков. Взбить желтки, добавив сахарный сироп и 250 мл молока, вылить эту смесь в фарфоровую чашу и добавить водку и ром. Белки взбить до пенообразного состояния, прилить к ним оставшееся молоко, сливки и сливовую настойку и перемешать. Затем все подготовленные компоненты смешать в фарфоровой чашке, разлить в бокалы и сверху посыпать тертым мускатным орехом.

233. «Арктический»

На 10–12 персон: коньяк 250 мл, ром 250 мл, водка 500 мл, молоко 1 л, сливки 1 л, сахарный сироп 150 мл, 6 яиц, 1/2 чайной ложки молотой гвоздики, 1/2 чайной ложки тертого мускатного ореха.

Отделить белки от желтков. Взбить желтки, добавив в них 100 мл сахарного сиропа, добавить водку, ром и коньяк. Взбить белки и добавить к ним оставшийся сахарный сироп, молоко и сливки. Все подготовленные компоненты перемешать, разлить в бокалы и посыпать тертым мускатным орехом и гвоздикой.

234. «Полярный»

На 10–12 персон: коньяк 250 мл, ром 250 мл, мадера 500 мл, молоко 1 л, сливки 1 л, 6 яиц, сахарный сироп 150 мл, чайная ложка мускатного ореха.

Отделить желтки от белков. Взбить желтки, добавив к ним сахарный сироп, мадеру, коньяк и ром, затем взбить белки до пенообразного состояния, добавляя молоко и сливки. Подготовленные компоненты смешать, разлить в бокалы и посыпать тертым мускатным орехом.

235. «Млечный путь»

На 8-10 персон: ром 250 мл, коньяк 250 мл, сахарный сироп 50 мл, сливки 1 л, 6 яичных желтков, чайная ложка тертого мускатного ореха.

Взбить сливки и поместить их в холодное место. Смешать яичные желтки с сахарным сиропом, перемешать их со сливками и снова охладить. После этого добавить ром и коньяк, перемешать, разлить в бокалы и посыпать тертым мускатным орехом.

236. «Белый медведь»

На 8-10 персон: водка 250 мл, ром 250 мл, сахарный сироп 200 мл, сливки 0,5 л, молоко 1 л, 12 яиц, чайная ложка тертого мускатного ореха.

Отделить желтки от белков. Смешать желтки с сахарным сиропом и, помешивая, добавить ром и водку. Взбить отдельно сливки, добавить молоко и хорошо перемешать. Белки взбить до пенообразного состояния. Перемешать все компоненты, разлить в бокалы и посыпать тертым мускатным орехом.

Коктейли с мороженым и газированной водой

Эти напитки, обладающие освежающим свойством, содержат всего 2–5 % алкоголя.

Используя различные виды мороженого, разнообразные соки и фрукты, можно приготовить коктейли с мороженым в большом ассортименте. Ниже приведены рецептуры наиболее известных напитков. Все эти напитки приготовляют непосредственно в бокале или стакане, стремясь к тому, чтобы компоненты не перемешались и шарик мороженого не растаял, газированную воду вливают в последнюю очередь, перемешивать напиток предоставляют самому посетителю. Объем порции напитка составляет обычно 200–250 мл.

Коктейли с мороженым и газированной водой принято подавать в конусных стаканах или широких бокалах с соломинкой.

237. Вишневый напиток со сливочным мороженым и газированной водой

Вишневый сироп 20 мл, коньяк 20 мл, сливочное мороженое 50 г, свежие или консервированные вишни 20 г, газированная вода 100 мл.

В стакан или бокал положить шарик мороженого, налить коньяк и сироп, а затем газированную воду и положить консервированные вишни. К этому напитку можно долить перед добавлением газированной воды свежие сливки или молоко (20 мл).

Возможны и другие подобные комбинации смешанных напитков со сливочным мороженым и газированной водой:

Коньяк 20 мл, малиновый сироп 20 мл, мороженое 50 г, свежая или консервированная малина 20 г, газированная вода 100 мл.

Коньяк 20 мл, апельсиновый сироп 20 мл, мороженое 50 г, ломтик апельсина, газированная вода 100 мл.

Ром 20 мл, вишневый сироп 20 мл, мороженое 50 г, свежая или консервированная вишня 20 г, газированная вода 100 мл.

Ром 20 мл, малиновый сироп 20 мл, мороженое 50 г, свежая или консервированная малина 20 г, газированная вода 100 мл.

Ром 20 мл, вишневый ликер 20 мл, мороженое 50 г, свежие или консервированные вишни 20 г, газированная вода 100 мл.

238. Красное вино со сливочным мороженым и газированной водой

Красное столовое вино 60 мл, коньяк 10 мл, сливочное мороженое 50 г, свежие или консервированные фрукты 30 г, газированная вода 100 мл.

Приготовить и подать так же, как «Вишневый напиток со сливочным мороженым и газированной водой». Можно использовать мороженое с наполнителем.

Вместо красного столового вина можно употреблять белое столовое вино, вермут, белые и красные портвейны.

Лимонады

В настоящее время под названием лимонад подразумевают почти все безалкогольные, освежающие напитки из фруктов.

Этот освежающий прохладительный напиток приготовляют из фруктовых сиропов или соков, сахара, газированной воды и фруктов.

При использовании фруктовых соков, содержащих мало фруктовой кислоты, для улучшения вкуса напитка рекомендуется добавлять в лимонад немного лимонного или апельсинового сиропа.

При приготовлении лимонада следует меньше класть сахара, так как слишком сладкий лимонад не утоляет жажду.

Лимонады подают в высоких конусных стаканах с соломинкой, положив в них несколько кусочков льда.

239. Апельсиновый лимонад

Апельсиновый сироп 20 мл, содовая или газированная вода 150 мл, кружок апельсина, лед.

Газированную воду смешивают с апельсиновым сиропом со льдом и кладут кружок апельсина. Апельсиновый сироп можно заменить лимонным сиропом и взять кружок лимона.

По аналогичным рецептурам можно приготовить много других лимонадов.

Приготовление коктейлей в домашних условиях

Коктейли можно приготовлять не только в баре. Домашний прием с подачей коктейля доставит большое удовольствие гостям. Хозяйке дома достаточно иметь немного льда в холодильнике, небольшой ассортимент компонентов и она может быстро и легко приготовить вкусный и красивый коктейль. Если не хватает времени для изготовления пикантных закусок, можно легко выйти из положения, купив в магазине фрукты, печенье, сырные палочки, орешки.

В доме, где имеется универсальная кухонная машина, процесс приготовления коктейлей, особенно молочных, намного облегчат смеситель и соковыжималка. При отсутствии шейкера, коктейль можно приготовить в большом стакане со льдом, или непосредственно в бокале, который подается гостю. Дома необходимо иметь постоянный запас трубочек для коктейлей.

Рецептуры коктейлей и смешанных напитков, приведенные выше, дают возможность широкого выбора, однако для желающих удивить гостей, мы предлагаем два оригинальных рецепта крюшонов, которые обычно приготовляют в домашних условиях.

240. Крюшон арбузный

Один большой арбуз, 1/10 — коньяк, 1/10 — апельсиновый ликер, 3/10 — ананасовый сок, 5/10 — шампанское.

Целый арбуз тщательно обмыть водой, срезать верхнюю часть в виде кружка и выбрать ложкой мякоть с семечками. Налить в арбуз все компоненты, закрыть его срезанной «крышкой» и поставить в холодильник. Через 1–2 часа арбуз можно подать на стол и разлить напиток в крюшонные чашки или в бокалы разливательной ложкой. Подать соломинки.

241. Крюшон дынный

Большая дыня, 2/5 — красное вино, 1/5 — сахарный сироп, 2/5 — шампанское.

Приготовляют и подают так же, как крюшон «Арбузный».

К этим крюшонам можно предложить фруктовые закуски — салаты из различных фруктов и ягод с ромом и сливками.

Ниже приводится несколько рецептур пикантных закусок, которые можно приготовить в домашних условиях и подать к коктейлям.

Соленый миндаль — миндалины ошпаривают подсоленной кипящей водой и освобождают от кожуры. Очищенные миндалины хорошо подсушивают и поджаривают в небольшом количестве растительного масла при непрерывном помешивании, пока они не приобретут светло-коричневого цвета. Затем миндаль следует разложить на пергаментной бумаге, посыпать солью и высушить. Готовый миндаль можно хранить в плотно закрытой посуде 8-10 дней.

Луковый сандвич — хорошо вымытые зеленый лук и петрушку мелко рубят. В эмалированной посуде смешивают приблизительно две части лука и одну часть петрушки, затем добавляют такое количество майонеза, чтобы лук и петрушка были хорошо связаны между собой, а соль, перец и сахар — по вкусу. Все составные части хорошо перемешивают.

Смазанные сливочным маслом кусочки хлеба (тоста) покрывают приготовленной массой и украшают кусочками кеты, семги, или осетрины и каперсами.

Анчоусы или кильки с яйцом — тонкие ломтики белого хлеба без корки нарезать небольшими кусочками треугольной или ромбической формы и намазать их сверху слоем массы из анчоусов или килек. Для приготовления массы анчоусы (или кильки, предварительно очищенные от костей) пропустить через мясорубку или протереть с вареными желтками, добавив небольшое количество сливочного масла. При подаче в изделия вкалывают деревянные или пластмассовые «пики», чтобы было удобнее их брать.

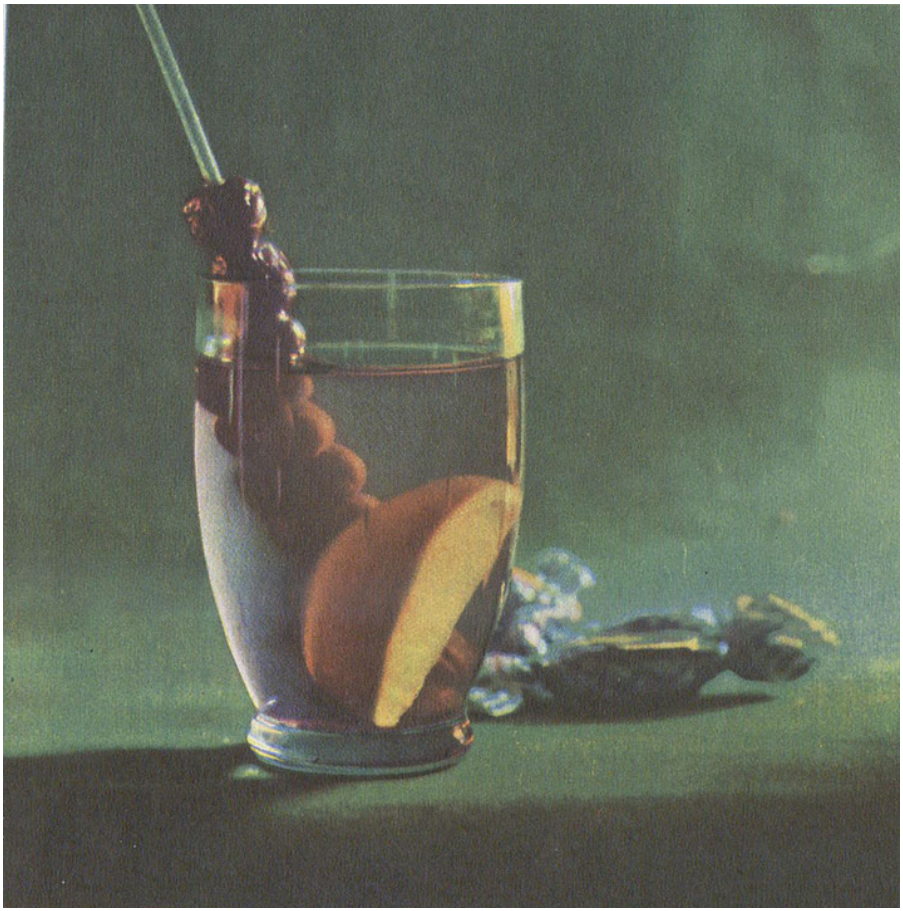
Помидоры, фаршированные ветчиной — небольшие твердые помидоры вымыть, срезать верхушки и осторожно удалить сердцевину. Ветчину нарезать мелкими кубиками, перемешать с майонезом, заправить по вкусу солью. Наполнить помидоры приготовленным фаршем и закрыть срезанной верхушкой.

Колбаса или ветчина в тесте — вареную, нежирную ветчину или колбасу (300 г) нарезать толстыми кубиками. Приготовить жидкое тесто, взяв 200 г муки и 2 яйца. Кусочки ветчины или колбасы обмакнуть в тесте и поджаривать в сильно разогретом растительном масле (40 мл) до золотистого оттенка.

Шампиньоны фаршированные — молодые шампиньоны очистить от земли, промыть, обсушить и срезать шляпки. Ножки почистить и мелко нарезать, прибавить к ним нарезанный лук, яйцо, зелень петрушки, положить по вкусу соль, перец и все

хорошо перемешать. Заполнить шляпки грибов этим фаршем, разложить их на противень, посыпать строганым сыром, перемешанным с сухарями, положить на каждый гриб кусочек сливочного масла и запечь в духовом шкафу. Когда грибы зарумянятся, дать им остыть, уложить на блюдо и подать к столу.

Оформление коктейлей



notes

Примечания

1

В последнее время за рубежом барные стойки компонуются из различных секций: охлаждаемых емкостей для продуктов, кондитерских изделий, для охлаждения напитков, моечной ванны.

Наиболее интересные барные стойки изготовляют Венгрия и Чехословакия; они состоят из отдельных секций, удобны в эксплуатации, оформление внешней стороны барных стоек решается в каждом случае индивидуально, в зависимости от интерьера торгового зала.

2

Здесь и далее рецептуры коктейлей являются примерными.

3

Там, где в рецептурах не указан вид шампанского, везде подразумевается сухое или полусухое.

4

Белки легче всего взбиваются на холоде; можно предварительно охладить посуду.